IHクッキングヒーターを安全にお使いいただくために

揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります。

●調理中は、本体のそばから決して離れないでください。●取扱説明書に記載の鍋を使用してください。●「揚げ物」メニューを使用してください。●取扱説明書に記載されている指定の油量を守って調理してください。●鍋はIHヒーターの中央に置いてください。

液体を加熱するときには突沸に注意してください。

●水などの液体やカレー、みそ汁、吸い物、牛乳などが突然沸とう(突沸)して飛び散ったりすることなどがありますので食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにしてよくかき混ぜてください。●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないでください。

市販の汚れ防止シートなどは使用しないでください。

●市販の汚れ防止シートなどを使用すると正しく温度がはかれないため異常な加熱の原因となりますので使わないでください。

⚠ 安全に関するご注意

●ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

●電源は定格電力以上のアース付きのコンセントに直接接続してお使いください。火災の原因となります。●医療用ペースメーカーをお使いの方は専門医師とご相談の上お使いください。●薄いものや底が反っているフライパン、鍋については、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

長年ご使用のIHクッキングヒーターの点検を!

●IHクッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は、製造打切後6年です。

愛情点検

ご使用の際、このような症状はありませんか?

●電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。●こげ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。●ビリビリと電気を感じる。●その他の異常や故障がある。

ご使用中止

故障や事故防止のため、専用のブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

保証書に関するお願い

●ご購入の際は、ご購入年月日、販売店名などの所定事項が記入された「保証書」をお受け取りになり、大切に保存してください。
●「製造番号」は、安全確保上重要なものです。ご購入の際は、商品本体に「製造番号」が表示されているかお確かめください。

●このカタログに掲載の商品は国内一般家庭用です。●機種によっては品切れの場合があります。●商品のデザイン、定格、仕様、補修用性能部品等は改良等のため、予告なく一部変更することがあります。●実際の商品には、ご使用上の注意を表示しているものがあります。●印刷物ですので、実際の商品の色調とは多少異なる場合があります。

スピーディな対応!
確かな技術!

ユノカ長期保証制度のご案内

本当に満足のいくサービスは確かな技術力があってこそ実現できるものです。
毎日の生活に欠かせない電化製品に万が一があってもユノカの高い技術力が充実サポート。

【ユノカ長期保証制度とは】

ユノカ長期保証制度とは、出荷時に定めたメーカー保証期間に加え、保証料を別途に支払うことで保証期間を延長する仕組みです。

ユノカ長期保証制度
8年保証
安心感・快適性

●保証料

IHクッキングヒーター	7,500円(税込)
エコキュート	25,000円(税込)
電気温水器	10,000円(税込)

※詳しい保証内容については下記のコールセンターまでお問い合せ・資料請求ください。

ユノカコールセンター 〈電話受付／365日24時間〉

急でもいい 365日

フリーコール **0120-911-365**(無料)

スタッフによる対応時間／9:00～20:00〈月～金曜日〉
9:00～17:00〈土日・祝日・弊社指定休日〉

左記の時間帯以外は留守番電話による応対となります。

お問い合せ窓口における個人情報のお取り扱いについて

当社は、お客さまからご提供いただきました個人情報は、お問い合せ(ご依頼)の対応並びに製品・サービス品質の改善、製品情報のお知らせに利用します。

ユノカオール電化製品のお問い合せは、お近くの販売代理店・営業所へどうぞ。

●(株)キューヘン				
[福岡地区]福岡営業所	〒811-3216	福津市花見が浜2-1-1	TEL(0940)34-3252	FAX(0940)34-3253
[長崎地区]長崎営業所	〒852-8034	長崎市城栄町8-4　香月田ビル1F	TEL(095)845-7427	FAX(095)843-6240
[大分地区]大分営業所	〒870-0951	大分市大字下郡1173-1　九州電力大分変電所内	TEL(097)567-2314	FAX(097)567-5811
[熊本地区]熊本営業所	〒862-0950	熊本市中央区水前寺6-51-5　熊広電気ビル1F	TEL(096)381-8511	FAX(096)381-8517
[宮崎地区]宮崎営業所	〒880-0023	宮崎市和知川原1-50-1	TEL(0985)24-2665	FAX(0985)31-6820
[鹿児島地区]鹿児島営業所	〒892-0848	鹿児島市平之町10-21-101	TEL(099)295-6543	FAX(099)295-6542
●九州電販(株)[北九州地区]	〒800-0244	北九州市小倉南区上貫2-2-28	TEL(093)473-1361	FAX(093)473-5934
●九州商工(株)[佐賀地区]	〒849-0936	佐賀市鍋島町大字森田102-10	TEL(0952)31-2144	FAX(0952)31-5824

販売元　九州電力グループ
未来をみつめる創造企業
株式会社キューヘン
http://www.kyuhen.jp/

●このカタログ仕様は、2015年8月現在のものです。改良のため仕様を変更することがありますのでご了承ください。
●本カタログ掲載商品の価格には、配送費・据付工事費・使用済み商品の引き取り費用等は含まれておりません。

GA1507

●お問い合せは

2015年8月

Yunoka

IHクッキングヒーター

たっぷりの湯沸かしもスピーディに。
トータルの調理時間を短縮。

最大3.2kw
大火力

「ラク旨グリル」で、おまかせ自動両面焼き。
ハンバーグや焼魚も裏返す手間なくこんがり。

うま
ラク旨グリルで
美味しく省手間

「ラク旨グリル」が、
調理中の油の飛び跳ねを
しっかりガード。
オーブン庫内はいつでもきれい。

九州電力グループ
未来をみつめる創造企業
株式会社キューヘン
http://www.kyuhen.jp/

1 オーブンに「ラク旨(うま)グリル」を 新搭載、おま かせ自動(オート)両面焼きでおいしく省手間。

付属の「ラク旨グリル」

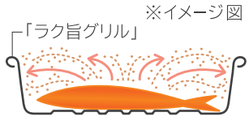
「ラク旨グリル」を使った火加減おまかせのオートメニューならハンバーグや魚焼きも裏返す手間なくこんがりおいしく。ノンフライやヘルシー、さらに専用フタを組み合わせた焼き蒸しとパン、焼網を使ったピザやクッキーなど、220種類のオーブン調理レシピが手軽に楽しめます。

オーブンレシピ 220種類[*1]
「ラク旨グリル」オート（153種類）
網焼きオート（19種類）
網焼き手動（48種類）

専用フタ

J300T・J200T・J100Tシリーズに付属の専用フタを組み合わせれば調理メニューがさらに充実！

2 「ラク旨グリル」は油の飛び跳ねをガード オーブン庫内がきれい、お手入れラクラク



さんまの油跳ねもガード

3 大火力3.2kW（左右IH） 湯沸かしがスピーディー

たっぷりのお湯もすばやく

適温調理レシピ 100種類[*2]

きめ細やかな温度調節
適温調理（左右IH）

卵焼き

J300Tシリーズ NEW

HT-J300XTWF（W）

ダブルオールメタル対応 大火力3口IH
火加減マイスター
IHクッキングヒーター

J200Tシリーズ NEW

HT-J200XTWF（W）

オールメタル対応 大火力3口IH
火加減マイスター
IHクッキングヒーター

J100Tシリーズ NEW

HT-J100XTWF（W）

大火力3口IH
火加減マイスター
IHクッキングヒーター

＊1 付属の「オーブン調理クッキングガイド」に掲載されているレシピの数です。網焼きオート・網焼き手動も含まれています。＊2 付属の「適温調理クッキングガイド」に掲載されているレシピの数です。○「ラク旨グリル」はオーブン庫内専用です。○火力（W）は入力値です。○説明用に「表示部」を点灯させています。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

J300T
J200T
J100T シリーズ

「ラク旨グリル」搭載オーブン お まかせ自動両面焼き

オーブンレシピ 220種類*1 付属のオーブン調理クッキングガイド
「ラク旨グリル」オート（153種類）
網焼きオート（19種類）
網焼き手動（48種類）

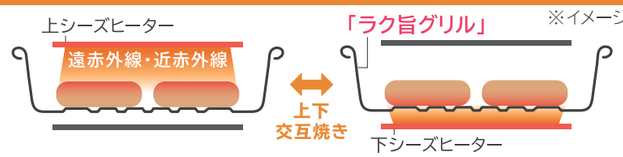
※調理中に庫内上部のランプヒーターが消えることがありますが、ヒーターをコントロールしているためです。※画像はイメージです。

「ラク旨グリル」でこんがり ジューシーにおいしく焼き上げ

シーズヒーターの直火とプレート加熱を使って、自動で交互に食材の両面を焼き上げるので、ハンバーグやさんまの塩焼きなど火加減がむずかしい調理も裏返す手間なくおいしく仕上がります。

付属の「ラク旨グリル」

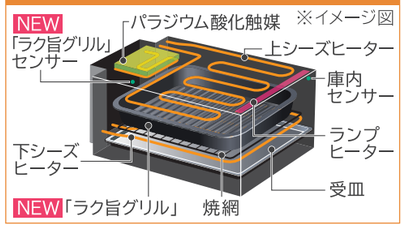
おいしさのポイント



シーズヒーターの直火
食材の中までじっくり火を通す

プレート加熱
食材にすばやく熱を伝えジューシーさを保つ

オーブンの構造



外はこんがり、中はジューシー グリル調理

こんがりジューシーな焼き魚やグリル調理がもっと気軽に楽しめます。脱煙機能付きなので快適に調理できます。

ハンバーグ

牛肉串焼き

さんまの塩焼き

注1 当社取扱パラジウム酸化触媒未搭載のものとの比較。少量の煙・ニオイが排出されます。

油を使わない ノンフライ調理

食材に油を使わずに炒ったパン粉、天かす（揚げ玉）を付けて、油を使わず焼き上げられます。

フライパンで油を使わず炒ったパン粉

えびの天ぷら

その他のレシピ ｜ あじフライ ｜ 鶏のから揚げ ｜ かぼちゃの天ぷら

ヒレカツが1度に12個作れる（豚ヒレ肉約300g）
ヒレカツ

過熱水蒸気で余分な脂・塩分を落とす ヘルシー調理

揚げ物をサクっと温め直せて便利な「揚げ物温め」もあります。

※鶏のハーブ焼き（約250g）の脱脂効果 約12.0%。脱脂量の目安：過熱水蒸気あり 約10.6g、なし 約6.4g 食材から落ちた脂の量を比較。塩ざけ（約100g）の脱塩効果 約2.1%。脱塩率の目安：過熱水蒸気あり 約3.8%、なし 約1.7% 食材から落ちた塩分を比較。
(日立アプライアンス調べ)

鶏のハーブ焼き

「専用フタ」を組み合わせると、さらに広がるレパートリー ※J300T・J200T・J100Tシリーズのみ

「ラク旨グリル」+「専用フタ」

スチームでしっかり蒸らす 焼き蒸し調理

少量の水を入れ焼きながら蒸し上げます。焼き加減がむずかしいギョウザやアクアパッツァも簡単にできます。

ギョウザ

アクアパッツァ

発酵から焼き上げまで約60分 パン・菓子調理

本格的な総菜パンも約0.5斤、1斤、1.5斤と大きさを選んでオートでふんわり焼き上げられます。

焼きドーナッツ

ベーコンロール

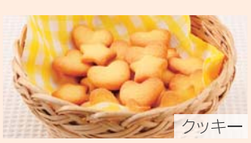
網焼きオートの魚焼きや網焼き手動のオーブン調理もおいしく

こだわりの網焼き
炭火焼き風「水なし七輪交互焼き」

加熱時に出る遠赤外線・近赤外線の割合が約8:2注2と炭火に近い直火のシーズヒーターで焼き上げます。

マカロニグラタンやクッキーも簡単
本格オーブン（温度設定140～280℃）

マカロニグラタン


クッキー

注2 表面温度約600℃のときに炭火、シーズヒーターから出る単位面積あたりの遠赤外線と近赤外線の割合。炭火：遠赤外線約80%、近赤外線約20%、シーズヒーター：遠赤外線約78%、近赤外線約22%。実測データをもとにした計算値（日立アプライアンス調べ）

*1 付属の「オーブン調理クッキングガイド」に掲載されているレシピの数です。網焼きオート・網焼き手動も含まれています。○P.3-4は、J300T・J200T・J100Tシリーズの特長を紹介しています。説明用の写真はHT-J300XTWF(W)。○「ラク旨グリル」はオーブン庫内専用です。○オーブンを同時に使う場合は、総消費電力が5.8ｋW（設置時に4.8ｋWに切り替えた場合は4.8ｋW、「節電モード」で総消費電力を5.8ｋWからない場合やキーを押してもスタートできない場合は他のヒーターの火力を下げてから再操作してください。○説明用に「表示部」を点灯させています。○複数のヒーターや4.8ｋWまたは4.0ｋWに切り替えた場合は、設定した総消費電力）を超えないように自動的に火力を制限します。「ピピピッ」と鳴って火力が上げられ○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

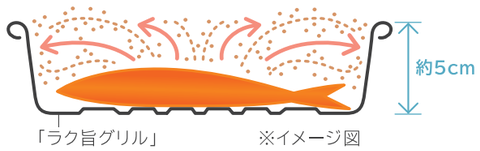
J300T
J200T
J100T シリーズ

オーブン庫内がきれい、お手入れラクラク

※画像はイメージです。

油の飛び跳ねをガード
「ラク旨グリル」でオーブン庫内がきれい

高い壁の「ラク旨グリル」が、調理中の油の飛び跳ねをしっかりガード。調理後も、庫内はきれいです。



さんまの油跳ねもしっかりガード

さんま100尾調理後もきれいな庫内
（さんま5尾を20回調理）

ふだんのお手入れは
「ラク旨グリル」だけでラクラク

「ラク旨グリル」を使えば調理後も庫内はきれいなままだから、面倒なお手入れを省けます。しかも、「ラク旨グリル」は、表面がフッ素コートで汚れが落ちやすくお手入れラクラク。

軽くて丈夫、取り外しも簡単

表面がフッ素コートでお手入れラクラク

でもやっぱり、汚れが気になったときは…

しっかりお手入れできる
3面・そこふけ〜る

庫内をしっかりお手入れしたいときは、下ヒーターがリフトアップするから庫内の奥まで手が届き簡単にお掃除できます。

ツマミを右に回転

下ヒーターが上にリフトアップ

庫内の奥まで手が届く

※「オーブン高温注意」ランプが消えた後、庫内が十分に冷えていることを確認してください。オーブン庫内が高温のときは「音声ガイド」でお知らせします。オーブン庫内は金属部が多く、汚れるおそれがあるので、布製の手袋（軍手など）や布類で手や腕をカバーしてお手入れしてください。

J300T
J200T
J100T シリーズ

フラットトッププレートでお手入れラクラク

ふきこぼれてもサッとふけるフラットトッププレート

焦げ付きにくくお手入れ簡単
ピュアなIH加熱

鍋をダイレクト加熱 ピュアなIH加熱

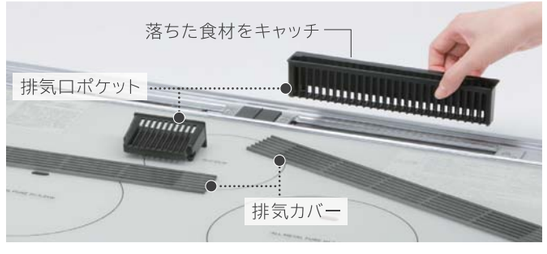
アルミ・銅鍋を加熱してもトッププレートは鍋底温度より熱くなりません。ふきこぼれても焦げ付きにくく、お手入れ簡単です。落ちにくい汚れは、クリームタイプのみがき粉を付け丸めたラップで軽くこすれば、きれいにできます。

いつものお掃除

落ちにくい汚れ

簡単に外せて洗える
排気カバーと排気口ポケット

排気カバーと食材が排気口に落ちてもキャッチする排気口ポケットは丸洗いできるので、毎日のお手入れが簡単にできます。



こんなときにしっかり働く安全機能

金属小物検知自動停止	左IH	右IH	中央IH		
切り忘れ防止自動停止	左IH	右IH	中央IH	オーブン	
上面操作部異常検知自動停止	左IH	右IH	中央IH		
過熱防止自動停止	左IH	右IH	中央IH		

鍋無し自動停止	左IH	右IH	中央IH		
揚げ物鍋反り検知自動停止	左IH	右IH			
オーブン過熱防止自動停止	オーブン				
高温注意表示	左IH	右IH	中央IH	オーブン	

チャイルドロック：お子さまなどがスイッチに触っても、すべてのヒーターやオーブンが作動しないようにロックができます。

オーブンドアスイッチ：オーブンドアが開いているときは通電しません。

オーブンドアニ重ガラス …… ドア表面温度の上昇を二重ガラスで抑制。調理中のうっかりに配慮した安心設計です。

○P.5-6は、J300T・J200T・J100Tシリーズの特長を紹介しています。説明用の写真はHT-J300XTWF(W)。○「ラク旨グリル」はオーブン庫内専用です。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

J300T
J200T
J100Tシリーズ

湯沸かしがスピーディー 大火力3.2kW

たっぷりのお湯もすばやく
3.2kWの大火力IH

パスタ調理に必要なたっぷりの湯沸かしもさらにスピーディーに。トータルの調理時間を短縮できます。大火力がおいしさの決め手となる本格的なステーキもご家庭でおいしくできます。

湯沸かしの時間の比較[注1]

最大火力	水 量	時 間
3.2kW(HT-J300XTWF)	4.0L	約7分36秒
3.0kW(HT-H300XTWF)	4.0L	約8分13秒

注1 HT-J300XTWFと前年機種HT-H300XTWFの最大火力で湯沸かし(水温20℃→90℃まで)。ステンレス製のパスタポット(内カゴあり)を使用。日立アプライアンスで測定。水の量や温度、鍋の大きさ、材質により時間は異なります。

左右IHで使える最大火力

鉄・ステンレス鍋で 3.2kW

アルミ・銅鍋でも 2.6kW

(J300Tシリーズは左右IH、J200Tシリーズは右IHのみ)

中央IHで使える最大火力

鉄・ステンレス鍋で 2.0kW

※左右ヒーターの最大火力(各3.2kW)を同時には使えません。※本体内部の回路を保護するために、火力表示「10」より大きい火力を連続して使用できる時間は最大約15分です。15分を超えると自動的に火力が下がります。※中央IHはアルミ・銅鍋は使えません。

J300T
J200Tシリーズ

オールメタル対応IHがおすすめ

アルミ・銅鍋も使える
オールメタル対応IH (J300Tシリーズは左右IH、J200Tシリーズは右IHのみ)

鉄・ステンレス鍋に加えて、ふだんから使い慣れたアルミ・銅鍋も大火力で使えます。

※オールメタル対応で使える鍋については、P.21をご覧ください。
※アルミ・銅鍋を加熱する場合は浮力が働くため、鍋が動き火力が下がります。調理物と合わせて約1kg以上で使用してください。

オールメタル対応IHで使える鍋の種類

アルミフライパン

アルミ片手鍋

アルミパスタポット

アルミ圧力鍋

銅鍋

多層鍋

ステンレスケトル

ホーロー鍋

火力が入りにくい鍋でも
しっかり加熱 (J300Tシリーズは左右IH、J200Tシリーズは右IHのみ)

オールメタル対応IHは高周波制御技術などで、鍋底に磁石の付かないステンレス鍋や多層鍋など、火力が入りにくい鍋でも鉄・ステンレス対応IHに比べしっかり加熱できます。

鍋底に磁石の付かないステンレス鍋の沸騰状態の比較

オールメタル対応IH

鉄・ステンレス対応IH

鍋底に磁石の付かないステンレス鍋で湯沸かし比較をすると時間の短縮、消費電力量の低減ができました。[注2]

IH	水 量	時 間	消費電力量
オールメタル対応IH	1.5L	約3分5秒	約150Wh
鉄・ステンレス対応IH	1.5L	約5分24秒	約168Wh

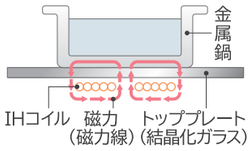
注2 HT-J300XTWF(オールメタル対応IH)とHT-J100XTWF(鉄・ステンレス対応IH)を使って最大火力で湯沸かしの時間と消費電力量を比較(水温20℃→90℃まで)。非磁性ステンレス両手鍋を使用。当社で測定。水の量や温度、鍋の大きさ、材質により時間、消費電力量は異なります。(日立アプライアンス調べ)

鍋をダイレクト加熱 ピュアなIH加熱

トッププレートが鍋底温度よりも熱くならない安心設計

「ピュアなIH加熱」なら、高周波制御技術によって鉄・ステンレス鍋はもちろん、アルミ・銅鍋でも鍋だけを発熱させるので、無駄な加熱をおさえて調理できます。また、トッププレートは鍋底より熱くならない安心設計です。

「IH加熱」の仕組み ※イメージ図



IHとは電磁誘導加熱(Induction Heating)のこと。IHコイルと金属鍋の間に発生する磁力(磁力線)の働きで、鍋自体を発熱させます。

○P.7はJ300T・J200T・J100Tシリーズ、P.8はJ300T・J200Tシリーズの特長を紹介しています。説明用の写真はHT-J300XTWF(W)。「節電モード」で総消費電力を5.8kWから4.8kWまたは4.0kWに切り替えた場合は、設定した総消費電力)を超えないように自動的に火力をください。○説明用に「表示部」を点灯させています。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○医療用ペースメーカーをお使いの○火力(W)は入力値です。○複数のヒーターやオーブンを同時に使う場合は、総消費電力が5.8kW(設置時に4.8kWに切り替えた場合は4.8kW、制限します。「ピピピッ」と鳴って火力が上げられない場合やキーを押してもスタートできない場合は他のヒーターの火力を下げてから再操作して方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

適温調理（左右IH）

おまかせできめ細やかな温度調 節

適温調理レシピ 100種類*1
付属の適温調理クッキングガイド

むずかしい火加減もかんたんにおいしく
適温調理「卵焼き」「炒め物」「焼き物」「揚げ物」

メニューを選んで設定目安温度を設定すれば、予熱も加熱もフライパン温度をキープするので手動ではむずかしい火加減も簡単です。食材の投入で温度が下がってもすばやく温度が復帰するので、例えば、揚げ物を続けて揚げてもカラッと仕上がります。さらに、途中で温度の切り替えや残り時間のタイマー設定もできるので、じっくり調理するお料理も上手に仕上がります。

メニュー	120℃ 140℃	200℃	250℃
卵焼き	170℃		
炒め物		200℃	
焼き物		220℃	
揚げ物	180℃		

※10℃きざみで14段階（揚げ物は7段階）に設定できます。
※温度は初期設定 目安温度です。

かぼちゃのプリン

チーズケーキ

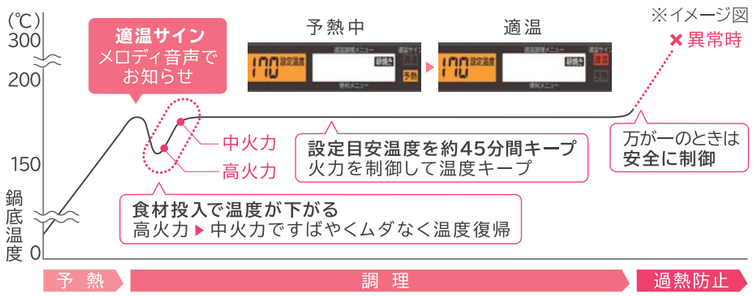
ゴーヤチャンプル

ラタトゥーユ

ビーフステーキ

天ぷら

適温調理は鍋底温度が下がってもすばやく設定した目安温度に復帰



予熱も加熱もコントロール 光・温度センサー

光センサーは鍋底温度を直接、温度センサーは鍋底温度を広範囲にはかります。さらに、鍋の過熱もみはる安心設計。

適温調理はフライパンを加熱しすぎないように火力を制御するから省エネ注1

料理の先生のレシピに従ってモニター5名に手動調理と適温調理で「卵焼き」を作ってもらいました。適温調理はフライパンの温度を設定目安温度に火力を制御するので手動調理に比べ少ない消費電力量で先生の見本に近い仕上がりになりました。

注1 同様の機能を有した従来機種を使って消費電力量を比較（手動調理：「火力6」で約340秒加熱、平均約74.8Wh、適温調理：「卵焼き」メニュー、設定目安温度170℃で平均約337秒加熱、平均約62.6Wh）。ほぼ同一の仕上がりにおいて約16%の省エネ効果が認められました。ステンレス製の当社推奨フライパンを使用。食材の種類や量、鍋の大きさ、材質により効果には違いがあります。（日立アプライアンス調べ）

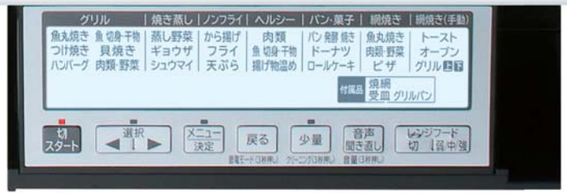
ご注意ください 適温調理使用上のご注意

※詳しくはP.21をご覧ください。P.21

●適温調理の「揚げ物」「卵焼き」「炒め物」「焼き物」メニューで使える鍋、フライパンには条件があります。●揚げ物は、適温調理「揚げ物」メニューを使い取扱説明書に記載の油量でご使用ください。●調理中は本体のそばを離れないでください。

*1 付属の「適温調理クッキングガイド」に掲載されているレシピの数です。○P.9-10は、J300T・J200T・J100Tシリーズの特長を紹介して います。説明用の写真はHT-J300XTWF(W)。○複数のヒーターやオーブンを同時に使う場合は、総消費電力が5.8ｋW（設置時に4.8ｋWに切り替えた場合は4.8ｋW、「節電モード」で総消費電力を5.8ｋWから4.8ｋWまたは4.0ｋWに切り替えた場合は、設定した総消費電力）をの火力を下げてから再操作してください。○説明用に「表示部」を点灯させています。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。超えないように自動的に火力を制限します。「ピピピッ」と鳴って火力が上げられない場合やキーを押してもスタートできない場合は他のヒーター○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

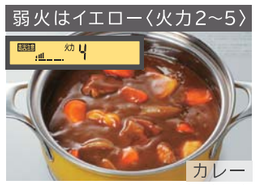
使いやすい多彩な機能



火力がひと目でわかる
4色ワイドカラー液晶

火力の強さを4色でわかりやすく表示。調理に合わせて、13段階の火力が選べます（左右IH）。

※中央IHは10段階〈火力表示10まで〉



使いやすく音声でお知らせする
音声ガイド

音声で、便利メニューの「炊飯」や「湯沸し」などの終了や過熱防止自動停止などの安全機能が働いたこと、オーブン庫内の高温をお知らせします。

初めての方でも使いやすい
ワンタッチ火加減操作（左右IH）

「とろ火」「弱火」「中火」「強火」キーを押すだけで直接お好みの火力に変えられます。

光ってお知らせ

キーを押すと、次のキー操作が必要な場合には、ランプが光ってナビゲーションします。

※表示は説明のためのイメージです。

中央IHも使いやすい
3口がすべて、ガラスタッチ上面操作

左・右・中央IHの操作パネルを上面に配置。しかも、触れるだけで簡単に操作ができるガラスタッチ式です。

最大火力でも
運転音に配慮

※最大火力時において。機種によって運転音の大きさが異なります。詳しくはP.23をご覧ください。※運転音は、一般社団法人 日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。日立アプライアンス測定（日立アプライアンス標準鍋を使用）。

明るく見やすい
ホワイト液晶メニュー

（オーブン）操作部に明るく見やすいホワイト液晶を新採用。さまざまなメニューを簡単に選んで調理できます。

（左右IH）適温調理・便利メニューに視認性の優れたホワイト液晶を採用。大きな文字で選びやすく、使いやすさに配慮しています。

※表示は説明のためのイメージです。

1~2人分をおいしく調理
オーブン少量コース

少ない分量をおいしく焼き上げる「オーブン少量コース」を新たに採用しました。

わかりやすい
DVD付き

便利な使いかたを映像でわかりやすく説明したDVDを同梱しています。

調理に合わせて3段階の煮込み加減が選べる
「煮込み」メニュー

煮込み加減に合わせて、「弱め」「標準」「強め」の3段階から選んでじっくり煮込めるのでおいしく味がしみ込みます。

※「煮込み」メニューは、調理物を沸騰させてからご使用ください。
※約45分経過すると自動的に通電を停止します。

しかも焦げ付きにくい

※鍋の種類や煮物の種類、調理時間などによって、鍋底の状態は変わります。

ワンタッチで火力を変えられるので
ふきこぼれそうになっても便利

そばなどをゆでているときに、ふきこぼれそうになっても、ワンタッチで火力を「とろ火」に変えられるので便利です。

※表示は説明のためのイメージです。

火加減や加熱時間をプログラムした
4種類の便利メニュー（左・右・中央IH）

- 煮込み
- 炊　飯 0.18~0.54L（1~3カップ）
- 保　温
- 湯沸し 1~2L

ご注意ください 便利メニュー使用上のご注意

※詳しくはP.21をご覧ください。P.21

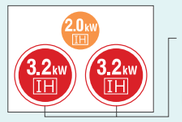
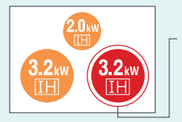
●便利メニューでの、「湯沸し」「炊飯」で使える鍋などには条件があります。条件以外のものを使用すると、正しく温度調節機能が働かないため湯沸しや炊飯が正しくできません。

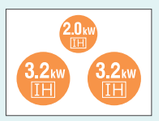
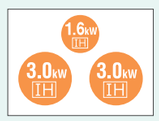
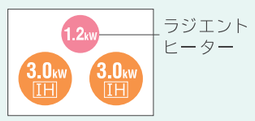
※アルミ・銅鍋は4種類の便利メニューが使えません。

○P.11-12は、J300T・J200T・J100Tシリーズの特長を紹介しています。説明用の写真はHT-J300XTWF(W)。○複数のヒーターやオーブンまたは4.0kWに切り替えた場合は、設定した総消費電力）を超えないように自動的に火力を制限します。「ピピピッ」と鳴って火力が上げられない○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

を同時に使う場合は、総消費電力が5.8kW（設置時に4.8kWに切り替えた場合は4.8kW、「節電モード」で総消費電力を5.8kWから4.8kW場合やキーを押してもスタートできない場合は他のヒーターの火力を下げてから再操作してください。○説明用に「表示部」を点灯させています。

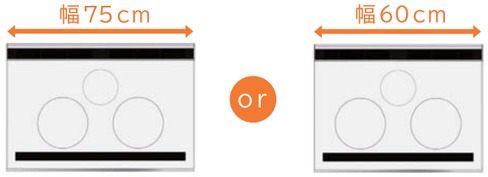
3口IH・ダブルオールメタル対応をはじめとする「火加減マイスター」ラインナップ。

タイプ		3口IH J300Tシリーズ ダブルオールメタル対応		3口IH J200Tシリーズ オールメタル対応	
本体 写真はトッププレート幅75cm		ダブルオールメタル対応 大火力3口IH 火加減マイスター IHクッキングヒーター		オールメタル対応 大火力3口IH 火加減マイスター IHクッキングヒーター	
カラー		ホワイト	グレーメタリック	ホワイト	グレーメタリック
トッププレート幅	75cm	HT-J300XTWF(W) 429,000円☆(税別)	HT-J300HTWF(H) 419,000円☆(税別)	HT-J200XTWF(W) 384,000円☆(税別)	HT-J200HTWF(H) 374,000円☆(税別)
	60cm	HT-J300XTF(W) 409,000円☆(税別)	HT-J300HTF(H) 399,000円☆(税別)	HT-J200XTF(W) 364,000円☆(税別)	HT-J200HTF(H) 354,000円☆(税別)
レンジフードファン連動*1		●		●	
最大火力ヒーター種類	● オールメタル対応IHヒーター ● 鉄・ステンレス対応IHヒーター ● ラジエントヒーター	 ピュアなIH加熱 オールメタル対応（左右IH） アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW		 ピュアなIH加熱 オールメタル対応（右IH） アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW	
光センサー・温度センサー		光センサー・温度センサー		光センサー・温度センサー	
IH適温調理	卵焼き、炒め物、焼き物、揚げ物	合計100種類*3		合計100種類*3	
オーブン調理 「ラク旨グリル」	グリル調理 Ⓐ	38種類（ハンバーグ・さんまの塩焼き・牛肉串焼きなど）		38種類（ハンバーグ・さんまの塩焼き・牛肉串焼きなど）	
	ノンフライ調理 Ⓑ	39種類（ヒレカツ・えびの天ぷら・鶏のから揚げなど）		39種類（ヒレカツ・えびの天ぷら・鶏のから揚げなど）	
	ヘルシー調理 Ⓒ	16種類（鶏のハーブ焼き・塩ざけ・骨付きももなど）		16種類（鶏のハーブ焼き・塩ざけ・骨付きももなど）	
「ラク旨グリル」＋「専用フタ」	焼き蒸し調理 Ⓓ	23種類（アクアパッツァ・ギョウザ・シュウマイなど）		23種類（アクアパッツァ・ギョウザ・シュウマイなど）	
	パン・菓子調理 Ⓔ	37種類（ベーコンロール・カレーパン・ココアドーナツなど）		37種類（ベーコンロール・カレーパン・ココアドーナツなど）	
「ラク旨グリル」オート Ⓐ~Ⓔ		合計153種類*3		合計153種類*3	
網焼きオート Ⓕ		19種類（ミックスピザ・焼きとり・たいの塩焼きなど）		19種類（ミックスピザ・焼きとり・たいの塩焼きなど）	
網焼き手動 Ⓖ		48種類（クッキー・マカロニグラタン・ローストビーフなど）		48種類（クッキー・マカロニグラタン・ローストビーフなど）	
オーブンレシピ Ⓐ~Ⓖ		合計220種類*3		合計220種類*3	
オーブン少量コース		グリル・焼き蒸し・ノンフライ・ヘルシー		グリル・焼き蒸し・ノンフライ・ヘルシー	
オーブンのお手入れ		ふだんはラク旨グリルのみ/庫内の汚れが気になるときは3面・そこふけ~る		ふだんはラク旨グリルのみ/庫内の汚れが気になるときは3面・そこふけ~る	
ホワイト液晶メニュー（左右IH・オーブン）		ホワイト液晶メニュー		ホワイト液晶メニュー	

タイプ		3口IH J100Tシリーズ 鉄・ステンレス対応		3口IH J8Tシリーズ 鉄・ステンレス対応		2口IH+ラジエントヒーター J8シリーズ 鉄・ステンレス対応		
本体 写真はトッププレート幅75cm		大火力3口IH 火加減マイスター IHクッキングヒーター		大火力左右IH+中央IH 火加減マイスター IHクッキングヒーター		大火力左右IH+中央ラジエント 火加減マイスター IHクッキングヒーター		
カラー		ホワイト	グレーメタリック	シルバー		シルバー		ブラック
トッププレート幅	75cm	HT-J100XTWF(W) 364,000円☆(税別)	HT-J100HTWF(H) 354,000円☆(税別)	HT-J8STWF(S) 324,000円☆(税別)	HT-J8STW(S) 320,000円☆(税別)	HT-J8SWF(S) 284,000円☆(税別)	HT-J8SW(S) 280,000円☆(税別)	
	60cm	HT-J100XTF(W) 344,000円☆(税別)	HT-J100HTF(H) 334,000円☆(税別)	HT-J8STF(S) 304,000円☆(税別)	HT-J8ST(S) 300,000円☆(税別)	HT-J8SF(S) 264,000円☆(税別)	HT-J8S(S) 260,000円☆(税別)	HT-J8K(K) 245,000円☆(税別)
レンジフードファン連動*1		●		●	—	●	—	—
最大火力ヒーター種類						 ラジエントヒーター		
光センサー・温度センサー		光センサー・温度センサー						
IH適温調理	卵焼き、炒め物、焼き物、揚げ物	合計100種類*3						
オーブン調理 「ラク旨グリル」	グリル調理 Ⓐ	38種類（ハンバーグ・さんまの塩焼き・牛肉串焼きなど）		34種類（ハンバーグ・さんまの塩焼き・牛肉串焼きなど）				
	ノンフライ調理 Ⓑ	39種類（ヒレカツ・えびの天ぷら・鶏のから揚げなど）		36種類（ヒレカツ・えびの天ぷら・鶏のから揚げなど）				
	ヘルシー調理 Ⓒ	16種類（鶏のハーブ焼き・塩ざけ・骨付きももなど）						
「ラク旨グリル」＋「専用フタ」	焼き蒸し調理 Ⓓ	23種類（アクアパッツァ・ギョウザ・シュウマイなど）		—		—		
	パン・菓子調理 Ⓔ	37種類（ベーコンロール・カレーパン・ココアドーナツなど）		—		—		
「ラク旨グリル」オート Ⓐ~Ⓔ		合計153種類*3		合計86種類*3				
網焼きオート Ⓕ		19種類（ミックスピザ・焼きとり・たいの塩焼きなど）						
網焼き手動 Ⓖ		48種類（クッキー・マカロニグラタン・ローストビーフなど）						
オーブンレシピ Ⓐ~Ⓖ		合計220種類*3		合計153種類*3				
オーブン少量コース		グリル・焼き蒸し・ノンフライ・ヘルシー		グリル・ノンフライ・ヘルシー				
オーブンのお手入れ		ふだんはラク旨グリルのみ/庫内の汚れが気になるときは3面・そこふけ~る						
ホワイト液晶メニュー（左右IH・オーブン）		ホワイト液晶メニュー		—		—		

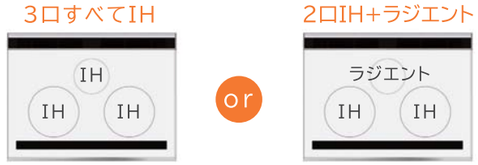
IH クッキングヒーター選びかんたんガイド

1 トッププレート幅を選ぶ



鍋が取りまわしやすい　　調理台が広く使える

2 ヒーターの種類を選ぶ



トッププレートが鍋底以上に熱くならない　　IHで使えない鍋もラジエントで使える

3 使える鍋で選ぶ

オールメタル対応と鉄・ステンレス対応のタイプがあります。

鉄フライパン　両手鍋　ステンレスケトル　銅鍋　アルミフライパン

鉄・ステンレス対応

オールメタル対応

総消費電力の上限をおさえる節電モードを搭載

総消費電力の合計を5.8kW（工場出荷時）から4.8kW、4.0kWの2段階に切り替えられるので、ご家庭の最大電力消費をおさえるのに役立ちます。

＊1 各ヒーターやオーブンの運転・停止に連動し、レンジフードファンが運転・停止する機能です。対応するレンジフードファンについては、お買いまた、鍋の材質によっては使えないものがあります。詳しくは、P.21をご覧ください。＊3 付属の「クッキングガイド」に掲載されているレシピ数5.8kW（設置時に4.8kWに切り替えた場合は4.8kW、「節電モード」で総消費電力を5.8kWから4.8kWまたは4.0kWに切り替えた場合は、できない場合は他のヒーターの火力を下げてから再操作してください。☆この価格は事業者様向けの積算見積価格であり、一般消費者様向けの含まれておりません。小売の価格については取扱店にお問い合わせください。〇価格にはいずれもキャビネットは含まれません。〇説明用に「表示部」上げの販売店かお客様相談センターにお問い合わせください。＊2 鍋底の直径が小さいものや鍋底が反っているものなど鍋のサイズや形状、です。〇「ラク旨グリル」はオーブン庫内専用です。〇火力（W）は入力値です。〇複数のヒーターやオーブンを同時に使う場合は、総消費電力が設定した総消費電力）を超えないように自動的に火力を制限します。「ピピピッ」と鳴って火力が上げられない場合やキーを押してもスタート販売価格を示したものではありません。積算見積価格は本体価格であり、配送・設置調整・部材・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用はを点灯させています。〇医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

White

人工大理石のカウンタートップと
美しく調和するホワイト

※写真はHT-J300XTWF(W)です。

GrayMetallic

ステンレスのカウンタートップにとけ込む
上質なグレーメタリック

※写真はHT-J300HTWF(H)です。

3口IH J300Tシリーズ
ダブルオールメタル対応

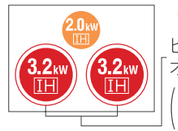
3口がすべて大火力IH。
左右IHは、アルミ・銅鍋も使える。*1

NEW

ダブルオールメタル対応 大火力3口IH
火加減マイスター
IHクッキングヒーター

鍋をダイレクト加熱 ピュアなIH加熱

予熱も加熱もコントロール 光・温度センサー



200V
ピュアなIH加熱
オールメタル対応（左右IH）
（アルミ・銅鍋 加熱時は2.6kW）

※写真はHT-J300XTWF(W)

※写真はHT-J300HTWF(H)

レンジフードファン連動*2
HT-J300XTWF(W)
429,000円☆(税別)
幅75cm ホワイト

レンジフードファン連動*2
HT-J300XTF(W)
409,000円☆(税別)
幅60cm ホワイト

レンジフードファン連動*2
HT-J300HTWF(H)
419,000円☆(税別)
幅75cm グレーメタリック

レンジフードファン連動*2
HT-J300HTF(H)
399,000円☆(税別)
幅60cm グレーメタリック

3口IH J200Tシリーズ
オールメタル対応

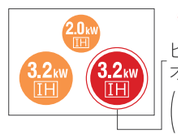
3口がすべて大火力IH。
右IHは、アルミ・銅鍋も使える。*1

NEW

オールメタル対応 大火力3口IH
火加減マイスター
IHクッキングヒーター

鍋をダイレクト加熱 ピュアなIH加熱

予熱も加熱もコントロール 光・温度センサー



200V
ピュアなIH加熱
オールメタル対応（右IH）
（アルミ・銅鍋 加熱時は2.6kW）

※写真はHT-J200XTWF(W)

※写真はHT-J200HTWF(H)

レンジフードファン連動*2
HT-J200XTWF(W)
384,000円☆(税別)
幅75cm ホワイト

レンジフードファン連動*2
HT-J200XTF(W)
364,000円☆(税別)
幅60cm ホワイト

レンジフードファン連動*2
HT-J200HTWF(H)
374,000円☆(税別)
幅75cm グレーメタリック

レンジフードファン連動*2
HT-J200HTF(H)
354,000円☆(税別)
幅60cm グレーメタリック

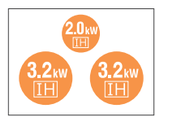
3口IH J100Tシリーズ
鉄・ステンレス対応

3口がすべて大火力IH。

NEW

大火力3口IH
火加減マイスター
IHクッキングヒーター

予熱も加熱もコントロール 光・温度センサー



200V

※写真はHT-J100XTWF(W)

※写真はHT-J100HTWF(H)

レンジフードファン連動*2
HT-J100XTWF(W)
364,000円☆(税別)
幅75cm ホワイト

レンジフードファン連動*2
HT-J100XTF(W)
344,000円☆(税別)
幅60cm ホワイト

レンジフードファン連動*2
HT-J100HTWF(H)
354,000円☆(税別)
幅75cm グレーメタリック

レンジフードファン連動*2
HT-J100HTF(H)
334,000円☆(税別)
幅60cm グレーメタリック

＊1 鍋底の直径が小さいものや鍋底が反っているものなど鍋のサイズや形状、また、鍋の材質によっては使えないものがあります。詳しくは、P.21をご覧ください。＊2 各ヒーターやオーブンの運転・停止に連動し、レンジフードファンが運転・停止する機能です。対応するレンジフードファンについては、お買い上げの販売店かお客様相談センターにお問い合わせください。○火力(W)は入力値です。○複数のヒーターやオーブンを同時に使う場合は、総消費電力が5.8kW(設置時に4.8kWに切り替えた場合は4.8kW、「節電モード」で総消費電力を5.8kWから4.8kWまたは4.0kWに切り替えた場合は、設定した総消費電力)を超えないように自動的に火力を制限します。「ピピピッ」と鳴って火力が上げられない場合やキーを押してもスタートできない場合は他のヒーターの火力を下げてから再操作してください。☆この価格は事業者様向けの積算見積価格であり、一般消費者様向けの販売価格を示したものではありません。積算見積価格は本体価格であり、配送・設置調整・部材・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。小売の価格については取扱店にお問い合わせください。○価格にはいずれもキャビネットは含まれません。○説明用に「表示部」を点灯させています。○200Vマークの商品は単相200Vの電源工事が必要となります。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

J8T
J8シリーズ

オーブンに「ラク旨(うま)グリル」を搭載 おまかせ自動(オート)両面焼き

「ラク旨グリル」でおいしく

オーブンレシピ **153種類**[*1]

「ラク旨グリル」オート(86種類)
網焼きオート (19種類)
網焼き手動 (48種類)

おまかせ自動両面焼きの「ラク旨グリル」をオーブンに新搭載、おいしく省手間。ハンバーグも裏返す手間なく、こんがりジューシーに。さらにノンフライ調理やヘルシー調理も手軽に楽しめます。

※画像はイメージです。

オーブン庫内がきれい、お手入れラクラク

高い壁の「ラク旨グリル」が、調理中の油の飛び跳ねをしっかりガード。調理後も庫内はきれい。

さんまの油跳ねもしっかりガード

ふだんのお手入れは「ラク旨グリル」だけ

でもやっぱり、汚れが気になったときは…

3面・そこふけ～る

庫内の奥まで手が届き簡単にお掃除できます。

ツマミを右に回転

下ヒーターが上にリフトアップ

庫内の奥まで手が届く

適温調理(左右IH) 適温調理レシピ 100種類[*2]

「卵焼き」「炒め物」「焼き物」「揚げ物」メニューを選んで目安温度を設定すれば、予熱も加熱もフライパン温度をキープするので手動ではむずかしい火加減も簡単です。

初めての方でも使いやすい ワンタッチ火加減操作(左右IH)

「とろ火」「弱火」「中火」「強火」キーを押すだけで直接お好みの火力に変えられます。

※表示は説明のためのイメージです。

火力がひと目でわかる 4色ワイドカラー液晶

火力の強さを4色でわかりやすく表示。調理に合わせて、12段階の火力が選べます(左右IH)。

※J8Tシリーズ:中央IHは9段階〈火力表示9まで〉、J8シリーズ:中央ヒーターは3段階〈火力表示3まで〉でカラーは1色。

とろ火はグリーン〈火力1〉

弱火はイエロー〈火力2～5〉

中火はオレンジ〈火力6～8〉

強火はレッド〈火力9～12〉

中央ヒーターも使いやすい 3口がすべて、ガラスタッチ上面操作

左・右・中央ヒーターの操作パネルを上面に配置。しかも、触れるだけで簡単に操作ができるガラスタッチ式です。

J8T シリーズ

J8 シリーズ

※表示は説明のためのイメージです。

メニューが選びやすい ライトアップメニュー(オーブン)

選んだメニューが光るので、さまざまなメニューを簡単に使えます。

その他の機能 ■節電モード ■音声ガイド ■4種類の便利メニュー(煮込み、炊飯、保温、湯沸し)

3口IH J8Tシリーズ 鉄・ステンレス対応

3口がすべてIH。

光・温度センサー 予熱も加熱もコントロール
1.6kW IH / 3.0kW IH / 3.0kW IH
200V

NEW

大火力左右IH+中央IH
火加減マイスター
IHクッキングヒーター

※写真はHT-J8STWF(S)

レンジフードファン連動[*3]
HT-J8STWF(S)
324,000円☆(税別)
幅75cm シルバー

レンジフードファン連動[*3]
HT-J8STF(S)
304,000円☆(税別)
幅60cm シルバー

HT-J8STW(S)
320,000円☆(税別)
幅75cm シルバー

HT-J8ST(S)
300,000円☆(税別)
幅60cm シルバー

2口IH+ラジエントヒーター J8シリーズ 鉄・ステンレス対応

中央がラジエントヒーター、左右IH。

光・温度センサー 予熱も加熱もコントロール
ラジエントヒーター 1.2kW
3.0kW IH / 3.0kW IH
200V

NEW

大火力左右IH+中央ラジエント
火加減マイスター
IHクッキングヒーター

※写真はHT-J8SWF(S)

※写真はHT-J8K(K)

レンジフードファン連動[*3]
HT-J8SWF(S)
284,000円☆(税別)
幅75cm シルバー

レンジフードファン連動[*3]
HT-J8SF(S)
264,000円☆(税別)
幅60cm シルバー

HT-J8SW(S)
280,000円☆(税別)
幅75cm シルバー

HT-J8S(S)
260,000円☆(税別)
幅60cm シルバー

HT-J8K(K)
245,000円☆(税別)
幅60cm ブラック

*1 付属の「オーブン調理クッキングガイド」に掲載されているレシピの数です。網焼きオート・網焼き手動も含まれています。*2 付属の「適温調理クッキングガイド」については、お買い上げの販売店かお客様相談センターにお問い合わせください。○P.17-18は、J8T・J8シリーズの特長を紹介しています。説明用の写真は(設置時に4.8kWに切り替えた場合は4.8kW、「節電モード」で総消費電力を5.8kWから4.8kWまたは4.0kWに切り替えた場合は、設定した総消費電力)をから再操作してください。☆この価格は事業者様向けの積算見積価格であり、一般消費者様向けの販売価格を示したものではありません。積算見積価格は本体さい。○価格にはいずれもキャビネットは含まれません。○説明用に「表示部」を点灯させています。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。

掲載されているレシピの数です。 *3 各ヒーターやオーブンの運転・停止に連動し、レンジフードファンが運転・停止する機能です。対応するレンジフードファンHT-J8STWF(S)。○「ラク旨グリル」はオーブン庫内専用です。○火力(W)は入力値です。○複数のヒーターやオーブンを同時に使う場合は、総消費電力が5.8kW超えないように自動的に火力を制限します。「ピピピッ」と鳴って火力が上げられない場合やキーを押してもスタートできない場合は他のヒーターの火力を下げて価格であり、配送・設置調整・部材・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。小売の価格については取扱店にお問い合わせください。○200Vマークの商品は単相200Vの電源工事が必要となります。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

J7STF　遠赤・近赤で焼き上げる「ラク旨(うま)グリル」と適温調理を搭載

グリル調理（丸焼き）

遠赤・近赤で焼き上げる「ラク旨グリル」でおいしく

グリルレシピ 35種類[*1]
「ラク旨グリル」オート（30種類）
「ラク旨グリル」手動　（5種類）

「ラク旨グリル」なら、炭火のようなシーズヒーターの遠赤外線・近赤外線で焼き魚(水なし)やハンバーグもこんがりジューシーに、裏返す手間なく自動で両面を焼き上げます。過熱水蒸気を使った便利な「揚げ物温め」もあります。

3口IH
J7STF
鉄・ステンレス対応

3口がすべてIH。
すべてラクラク上面操作。

光・温度センサー（予熱も加熱もコントロール）

1.6kW IH / 3.0kW IH / 3.0kW IH　200V

レンジフードファン連動[*2] NEW
HT-J7STF(S)
244,000円☆(税別)
幅60cm　シルバー

庫内がきれい、お手入れラクラク

適温調理

適温調理レシピ 30種類[*1]

「炒め物・焼き物」（20種類）
(右IH)(140℃~240℃:20℃きざみ)
「揚げ物」（10種類）
(左IH)(140℃~200℃:10℃きざみ)

2口IH
据置
鉄・ステンレス対応

左右IHは、3.0kWの大火力。
しかも、IHもグリルもラクラク上面操作。

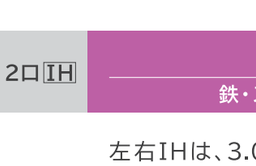
※写真はHT-330S

3.0kW IH / 3.0kW IH　200V

30A仕様
HT-330S
168,000円☆(税別)
シルバー

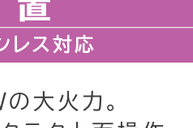
20A仕様
HT-320S
168,000円☆(税別)
シルバー

設置場所に配慮
一般的なコンロスペースに配慮した据置タイプです。



※イメージ図

※単相200Vの電源工事が必要となります。
HT-330Sは、小型30Aプラグを採用。極配置が異なるため従来の30Aコンセントには取り付けできません。



プラグ　コンセント

大火力

左右IHで使える最大火力

鉄・ステンレス鍋
3.0kW

運転音に配慮

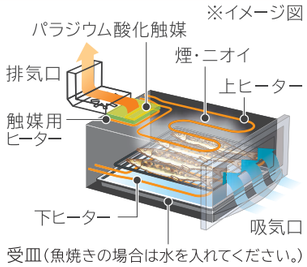
最大火力時
鉄鍋加熱時約36dB[*3]
30dB ささやく声　40dB 図書館

IHもグリルも上面操作

調理の状況を見ながら腰をかがめず、ラクな姿勢で操作ができます。
※表示は説明のためのイメージです。

パラジウム酸化触媒で煙をおさえる脱煙機能 水ありタイプ

※イメージ図



焼き魚の気になる煙を、パラジウム酸化触媒で二酸化炭素と水に分解しておさえます。

※魚焼きの場合は、水を入れてご使用ください。
※当社パラジウム酸化触媒未搭載のものとの比較。
※少量の煙・ニオイが排出されます。

2口IH
HT-40シリーズ
鉄・ステンレス対応

ミニキッチンなどにおすすめの45cm幅、コンパクトモデル。

鍋底をワイドにみはる 4温度センサー

2.0kW IH / 3.0kW IH　200V

HT-40SA
168,000円☆(税別)
幅45cm　シルバー

HT-40A
158,000円☆(税別)
幅45cm　ブラック

1口IH
ミニキッチンや二世帯住宅のセカンドキッチンに便利な、1口のビルトインIHクッキングヒーター。[*2]

HT-20HBA
60,000円☆(税別)
200V　2.0kW IH

HT-14HB
58,000円☆(税別)
単相100V　1.4kW IH

＊1 取扱説明書に掲載されているレシピの数です。＊2 IHヒーターやグリルの運転開始時、運転終了時にレンジフードファンに向け連動信号を発信し、自動でレンジフードファンを運転、停止させます。ただし、本体にレンジフードファンをリモートで運転するキーがないため、手動でレンジフードファンをリモート運転することはできません。手動で操作する場合はレンジフードファン本体のキーで操作してください。＊3 キッチン加工寸法図はP.30をご覧ください。○P.19はHT-J7STF(S)の特長を紹介しています。○「ラク旨グリル」はグリル庫内専用です。○火力(W)は入力値です。☆この価格は事業者様向けの積算見積価格であり、一般消費者様向けの販売価格を示したものではありません。積算見積価格は本体価格であり、配送・設置調整・部材・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。小売の価格については取扱店にお問い合わせください。○価格には消費税は含まれません。○複数のヒーターやグリルを同時に使う場合は、総消費電力が5.8kW(設置時に4.8kWに切り替えた場合は4.8kW、HT-40シリーズ・HT-320Sは4.0kW)を超えないように自動的に火力を制限します。「ピピピッ」と鳴って火力が上げられない場合やキーを押してもスタートできない場合は他のヒーターの火力を下げてから再操作してください。○説明用に「表示部」を点灯させています。○実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。○200V マークの商品は単相200Vの電源工事が必要となります。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

IHヒーターでは材質や鍋底の形状などによって、使える鍋と使えない鍋があります。一般財団法人 製品安全協会の IH または CH・IH 付きの鍋などをおすすめします。なお、陶磁器（土鍋など）、直火用焼網は、IH または CH・IH 付き、IHで使えると表示しているものでも使わないでください。

■ 使える鍋などの材質

材質		鉄・ステンレス加熱	オールメタル加熱
鉄・鉄鋳物・鉄ホーロー		○ ※ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。	○ ※ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。
ステンレス	鍋底に磁石がつくもの（有磁性／18-0）	○	○
ステンレス	鍋底に磁石がつかないもの（非磁性／18-8、18-10）	○ ※鍋の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります。	○ ※鍋の厚さが1mmを超えると火力が弱くなります。
多層鍋	間に鉄を挟んでいるもの（鍋底に磁石がつくもの）	○ ※間に挟んでいる材質で、火力が変わります。	○ ※間に挟んでいる材質で、火力が変わります。
多層鍋	間にアルミを挟んでいるもの（鍋底に磁石がつかないもの）	× 加熱できません	○ ※間に挟んでいる材質で、火力が変わります。
アルミ・銅		× 加熱できません	○ ※軽いものは火力が弱くなります。（調理物と合わせて約1kg以上で使用してください）アルミ両手鍋は、鍋が変形しやすいので炒め物や空だきをしないでください。
ガラス・陶磁器（土鍋など）・直火用焼網		× 加熱できません IH または CH・IH 付き、IHで使えると表示しているものも使えません。	× 加熱できません IH または CH・IH 付き、IHで使えると表示しているものも使えません。

■ 使える鍋などの形状

鍋底の直径

左右IH…12～26cm（HT-40シリーズは12～23cm）
中央IH…12～20cm（HT-J7STFシリーズは12～18cm）

直径

鍋底の形状

平らなもの ○

反りが3mm以上、丸いもの、外側に反っているもの、脚があるものは使えません。 ×

鍋底の直径

左右IH…15～26cm

直径

鍋底の形状

平らなもの ○

反りが1mm以上、丸いもの、外側に反っているもの、脚があるものは使えません。 ×

※アルミ製容器やパック（うどん等が入っている簡易容器）など、鍋以外のものを使用しないでください。※アルミ・銅鍋、間にアルミを挟んでいる多層鍋ではオールメタル加熱時最大2.6kWの火力が得られます。鍋の材質や形状、大きさによって火力が約20～30%弱くなる場合がありますので、料理の仕上がり具合を確認しながら、火力・時間を調節してください。※底の薄い鍋（厚さ0.8mm以下）や反りがあるフライパン・鍋を強火で予熱すると赤熱する場合があります。※底の薄い鍋（厚さ0.8mm以下）や鍋の底にステンレスを貼り付けた鍋などは、空だきや強火の加熱で鍋が反るなど変形する場合があります。念のため、鍋などのご購入時にご確認いただくとともに、火力にも十分注意してください。※使用中に鍋から「ジー」「カチカチ」「キーン」などの音が出る場合があります。これは鍋自体の振動であり、異常ではありません。火力を下げたり、鍋の位置をずらしてください。音が止まることがあります。

使用上のご注意

⚠ ご注意ください 適温調理で使える鍋・フライパンなどについて

「揚げ物」メニュー

必ず取扱説明書に記載の鍋、油量で、「揚げ物」メニューを選択し、調理してください。調理中は本体のそばから離れないでください。取扱説明書に記載の鍋以外を使用したり油量が適切でないと、正しく温度調節機能が働かないため、油が過熱して発火するおそれがあります。

HT-Jシリーズ（J300T・J200T・J100T・J8T・J8）、HT-J7STF
別売品の天ぷら鍋、（HT-N50 ）や IH または CH・IH 付きの鍋で下記条件を満たし、200～800gかつ深さ1cm以上の油量で調理してください。
●鍋底の径が12～26cmで上部内径が16cm以上、底の厚さ1mm以上のもの。●鍋底が平らなもの（3mm以上の反りがあるものは使用できません。）●鍛物鍋は正しく温度調節機能が働かない場合があるので使わないでください。●フライパンは高さが低く油がこぼれるおそれがあるので使わないでください。●片手鍋は体などが取っ手にふれて油がこぼれないよう十分注意してください。

HT-330S、HT-320S
必ず付属の天ぷら鍋をご使用ください。

HT-40シリーズ、HT-20HBA、HT-14HB
別売品の天ぷら鍋をご使用ください。

※機種によって適した油量が異なります。詳しくはP.23～26の仕様表をご覧ください。

「卵焼き」「炒め物」「焼き物」メニュー

HT-Jシリーズ（J300T・J200T・J100T・J8T・J8）、HT-J7STF
適温調理の「卵焼き」「炒め物」「焼き物」の各メニュー（HT-80FSでは「卵料理」「いため物」）では、IH または CH・IH 付きの鍋などで下記の条件を満たすものを使用してください。
●鍋底の径が12～26cm、底の厚さ1mm以上のもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の反りが3mm未満）

下記の条件を満たした重さ1kg以上のアルミ・銅フライパンはオールメタル対応のIHヒーターで使用してください。
●鍋底の径が15～26cm、底の厚さ1mm以上のもの
●鍋底が平らなもの（鍋底の反りが1mm未満）

上記以外のものを使用すると予熱に時間がかかったり、鍋などの温度が適温にならず通電を停止する場合があります。その場合はIHヒーターで使えるかどうかお確かめください。IHヒーターで使える鍋などの場合は、手動で調理に合った火力を設定してください。

⚠ ご注意ください 便利メニューで使える鍋・フライパンなどについて

便利メニューの「湯沸し」「炊飯」には、必ず IH または CH・IH 付きの金属鍋など次のものを使用してください。

【湯沸し】●鍋底の径が15～23cmのもの ●鍋底が平らなもの（鍋底の反りが1mm以下）
【炊　飯】●鍋底の径が18～20cm、底の厚さ1.5～2mmのもの ●鍋底が平らなもの（鍋底の反りが1mm以下） ●ホーロー鍋は焦げ付きやすく、使用できません。
※アルミ・銅鍋は、便利メニューの「煮込み」「炊飯」「保温」「湯沸し」には使えません。

IHで使えない鍋や小さな鍋には ヒーター自体が発熱するラジエントヒーター

ヒーター自体が熱くなるので十分ご注意ください。

※イメージ図

ラジエントヒーターで使える鍋	鍋底が平らなステンレス、鉄、銅などの金属製の鍋、超耐熱ガラス製の鍋［直径］：12～18cm
ラジエントヒーターで使えない鍋	耐熱ホーロー以外のホーロー鍋、超耐熱ガラス以外のガラス鍋、土鍋 ※ホーロー鍋は空だきしたり焦げ付かせないようにしてください。底面のホーローが溶けて焼き付き、トッププレートを破損する原因になります。

★希望小売価格 ○火力(W)は入力値です。○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。

IH クッキングヒーター専用鍋

写真はSJ1323

エレグラン フライパン

●材質：本体／アルミ・ステンレス３層クラッド材（2.2㎜）、内面／フッ素樹脂加工、ハンドル：フェノール樹脂
●クッキングヒーター用調理器具SG認定商品

20cm SJ1278 （税抜）¥5,000
●製品寸法：W375×D215×H75㎜
●重量：670g●容量：1.2ℓ

26cm SJ1280 （税抜）¥8,000
●製品寸法：W470×D275×H90㎜
●重量：1,120g●容量：2.6ℓ

24cm SJ1279 （税抜）¥7,000
●製品寸法：W450×D255×H78㎜
●重量：920g●容量：2.0ℓ

28cm SJ1281 （税抜）¥9,000
●製品寸法：W490×D295×H60㎜
●重量：1,265g●容量：3.3ℓ

写真はYH6753

ステンレス 雪平鍋

●材質：本体／ステンレス（板厚1.0㎜）、金具／18-8ステンレス、ハンドル／天然木
●クッキングヒーター用調理器具SG認定商品

16cm YH6751 （税抜）¥2,200
●製品寸法:W161×D326×H82㎜（注ぎ口除く）
●重量：405g●容量：1.2ℓ

20cm YH6753 （税抜）¥2,700
●製品寸法:W202×D378×H101㎜（注ぎ口除く）
●重量：550g●容量：2.1ℓ

18cm YH6752 （税抜）¥2,400
●製品寸法:W181×D345×H90㎜（注ぎ口除く）
●重量：470g●容量：1.6ℓ

22cm YH6754 （税抜）¥3,300
●製品寸法:W222×D402×H108㎜（注ぎ口除く）
●重量：740g●容量：2.8ℓ

シーズクッキング ミルクパン16cm

YH8542 （税抜）¥2,500
●製品寸法：W312×D160×H93㎜●重量：468g
●容量：1.6ℓ●材質：本体／18crステンレス（1.2㎜）、ハンドル／フェノール樹脂
●クッキングヒーター用調理器具SG認定商品

シーズクッキング 片手鍋

●材質：本体／18crステンレス（1.2㎜）、フタ／18crステンレス（0.8㎜）、ハンドル／フェノール樹脂
●クッキングヒーター用調理器具SG認定商品

16cm YJ1249 （税抜）¥3,000
●製品寸法：W315×D170×H95㎜（注ぎ口除く）
●重量：660g●容量：1.6ℓ

18cm YH8543 （税抜）¥3,500
●製品寸法：W334×D187×H100㎜（注ぎ口除く）
●重量：778g●容量：2.0ℓ

写真はYH8544

20cm YH8544 （税抜）¥3,800
●製品寸法：W335×D209×H105㎜（注ぎ口除く）
●重量：910g●容量：2.8ℓ

シーズクッキング 両手鍋20cm

YJ1250 （税抜）¥4,000
●製品寸法：W297×D212×H130㎜（注ぎ口除く）
●重量：1,090g●容量：4.1ℓ●材質：本体／18crステンレス（1.2㎜）、ハンドル／フェノール樹脂
●クッキングヒーター用調理器具SG認定商品

シーズクッキング 深型両手鍋22cm

YH8684 （税抜）¥5,500
●製品寸法：W322×D227×H195㎜（注ぎ口除く）
●重量：1,400g●容量：6.1ℓ●材質：本体／18crステンレス（1.2㎜）、ハンドル／フェノール樹脂
●クッキングヒーター用調理器具SG認定商品

エレグラン いため鍋28cm

SJ1323 （税抜）¥10,000
●製品寸法：W487×D295×H90㎜●重量：1,380g●容量：4.3ℓ●材質：本体／アルミ・ステンレス３層クラッド材（2.2㎜）、内面／フッ素樹脂加工、ハンドル：フェノール樹脂●クッキングヒーター用調理器具SG認定商品

エレグラン 玉子焼

SJ1282 （税抜）¥5,000
●製品寸法：W357×D195×H65㎜●重量：568g●容量：0.9ℓ●材質：本体／アルミ・ステンレス３層クラッド材（2.2㎜）、内面／フッ素樹脂加工、ハンドル：フェノール樹脂●クッキングヒーター用調理器具SG認定商品

別売品 天ぷら鍋

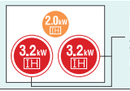
G20T・G10T・G9T・G8T・G8・F7T・F7シリーズ、HT-80FS用
HT-N50 （税抜）¥2,600
●製品寸法：内径220㎜●油量：200～800g

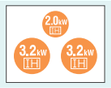
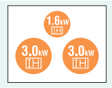
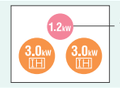
HT-40シリーズ、HT-330S・HT-320S用
HT-N40 （税抜）¥2,500
●製品寸法：内径220㎜●油量：500～800g

写真はHT-N50

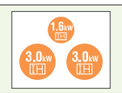
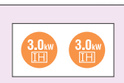
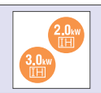
仕様表

一般的に鉄・ステンレス鍋に加え、アルミや銅の鍋も使えるIHヒーターをオールメタル対応としています。また、オールメタル対応のIH　ヒーターを左右に配置したものをダブルオールメタル対応としています。

タイプ			3口IH			
			ダブルオールメタル対応		オールメタル対応	
型　式			レンジフードファン連動 HT-J300XTWF(W) ホワイト 429,000円☆ (税別)	レンジフードファン連動 HT-J300XTF(W) ホワイト 409,000円☆ (税別)	レンジフードファン連動 HT-J200XTWF(W) ホワイト 384,000円☆ (税別)	レンジフードファン連動 HT-J200XTF(W) ホワイト 364,000円☆ (税別)
			レンジフードファン連動 HT-J300HTWF(H) グレーメタリック 419,000円☆ (税別)	レンジフードファン連動 HT-J300HTF(H) グレーメタリック 399,000円☆ (税別)	レンジフードファン連動 HT-J200HTWF(H) グレーメタリック 374,000円☆ (税別)	レンジフードファン連動 HT-J200HTF(H) グレーメタリック 354,000円☆ (税別)
トッププレート幅			75cm	60cm	75cm	60cm
本体写真			ダブルオールメタル対応 大火力3口IH 火加減マイスター 日立IHクッキングヒーター ※写真はHT-J300XTWF(W)		オールメタル対応 大火力3口IH 火加減マイスター 日立IHクッキングヒーター ※写真はHT-J200XTWF(W)	
ヒーターの種類	左右IH・中央ヒーター	● オールメタル対応IHヒーター ● 鉄・ステンレス対応IHヒーター ● ラジエントヒーター	 2.0kW IH 3.2kW IH 3.2kW IH **ピュアなIH加熱** オールメタル対応（左右IH） （アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW）		2.0kW IH 3.2kW IH 3.2kW IH **ピュアなIH加熱** オールメタル対応（右IH） （アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW）	
	オーブン(グリル)ヒーター		シーズヒーター、(上)1.2kW・(下)1.2kW　ランプヒーター100W（触媒ヒーター250W）			
火力調節	左右ヒーター		100W相当～3.2kW、13段階：ガラスタッチ式			
	中央ヒーター		100W相当～2.0kW、10段階：ガラスタッチ式			
	オーブン(グリル)		手動600W相当～1.2kW、3段階：タッチキー式			
使いやすい機能	ホワイト液晶メニュー		● 左・右ヒーター、オーブン			
	ワイドカラー液晶		● 左・右・中央ヒーター 4色			
	ワンタッチ火加減操作		● 左・右ヒーター			
	音声ガイド		● 切・3段階音量調節			
安心設計	光センサー・温度センサー		● 光・温度センサー			
便利な機能	調理温度	卵焼き、炒め物、焼き物/揚げ物（油量）	● 左・右ヒーター 残り時間タイマー：最長45分設定　経過時間タイマー：最長45分表示／● 左・右ヒーター（200～800g）			
	便利メニュー 湯沸し／炊飯		● 左・右・中央ヒーター ／ ● 左・右・中央ヒーター			
	便利メニュー 保温／煮込み		● 左・右・中央ヒーター ／ ● 左・右・中央ヒーター			
	オーブン(グリル)調理 ラク旨グリル グリル		● 6メニュー（魚丸焼き、魚 切身・干物、つけ焼き、貝焼き、ハンバーグ、肉類・野菜）			
	ラク旨グリル ノンフライ		● 3メニュー（から揚げ、フライ、天ぷら）			
	ラク旨グリル ヘルシー		● 3メニュー（肉類、魚 切身・干物、揚げ物温め）			
	ラク旨グリル 焼き蒸し(専用フタ)		● 3メニュー（蒸し野菜、ギョウザ、シュウマイ）			
	ラク旨グリル パン・菓子(専用フタ)		● 3メニュー（パン 発酵 焼き、ドーナツ、ロールケーキ）			
	ラク旨グリル 手動		――			
	網焼きオート		● 3メニュー（魚丸焼き、肉類・野菜、ピザ）			
	網焼き手動		● トースト、10段階オーブン温度設定（140～280℃）、グリル上下			
	オーブン少量コース		●			
	タイマー：残り時間*1／経過時間		● 独立4か所：IH9時間55分、オーブン30分／IH60分			
クリーン&快適	オーブン(グリル) 脱煙・水なし/お手入れ		● ／ 3面・そこふけ～る			
	オーブン(グリル) オートクリーニング・クリーニング		●			
	運転音*2 アルミ・銅鍋		約48/42/38dB（火力により3段階に変わります。）		約45/42/38dB（火力により3段階に変わります。）	
	運転音*2 鉄・ステンレス鍋		約35／29dB（火力により2段階に変わります。）			
オートパワーオフ 待機時の消費電力(0.05W未満)			●			
電圧、総消費電力／節電モード			単相200V-5.8kW*3／総消費電力を4.8kW、4.0kWに切替可			
プラグ容量、コード			単相200V用、250V-30A（接地極付き） 3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m			
外形寸法（幅×奥行×高さ）			749×564×233mm（組込み高さ220mm）	599×564×233mm（組込み高さ220mm）	749×564×233mm（組込み高さ220mm）	599×564×233mm（組込み高さ220mm）
オーブン(グリル)寸法(幅×奥行×高さ)			● ビッグ庫内　280×360×124mm（有効高さ59mm*4）			
質　量			約31.5kg	約30.5kg	約29.5kg	約28.5kg
特定安全IH調理器適合品			●		●	
付属品			ラク旨グリル、フタ、適温調理クッキングガイド（おすすめレシピ100種類） オーブン調理クッキングガイド（おすすめレシピ220種類）、DVD			

3口IH		3口IH		2口IH＋ラジエントヒーター	
鉄・ステンレス対応		鉄・ステンレス対応		鉄・ステンレス対応	
レンジフードファン連動 HT-J100XTWF(W) ホワイト 364,000円☆ (税別)	レンジフードファン連動 HT-J100XTF(W) ホワイト 344,000円☆ (税別)	レンジフードファン連動 HT-J8STWF(S) シルバー 324,000円☆ (税別)	レンジフードファン連動 HT-J8STF(S) シルバー 304,000円☆ (税別)	レンジフードファン連動 HT-J8SWF(S) シルバー 284,000円☆ (税別)	レンジフードファン連動 HT-J8SF(S)シルバー 264,000円☆ (税別)
レンジフードファン連動 HT-J100HTWF(H) グレーメタリック 354,000円☆ (税別)	レンジフードファン連動 HT-J100HTF(H) グレーメタリック 334,000円☆ (税別)	HT-J8STW(S) シルバー 320,000円☆ (税別)	HT-J8ST(S) シルバー 300,000円☆ (税別)	HT-J8SW(S) シルバー 280,000円☆ (税別)	HT-J8S(S)シルバー 260,000円☆ (税別)
					HT-J8K(K)ブラック 245,000円☆ (税別)
75cm	60cm	75cm	60cm	75cm	60cm
大火力3口IH 火加減マイスター 日立IHクッキングヒーター ※写真はHT-J100XTWF(W)		大火力左右IH+中央IH 火加減マイスター 日立IHクッキングヒーター ※写真はHT-J8STWF(S)		大火力左右IH+中央ラジエント 火加減マイスター 日立IHクッキングヒーター ※写真はHT-J8SWF(S)	
 2.0kW IH 3.2kW IH 3.2kW IH		 1.8kW IH 3.0kW IH 3.0kW IH		 1.2kW 3.0kW IH 3.0kW IH ラジエントヒーター	
シーズヒーター、(上)1.2kW・(下)1.2kW ランプヒーター100W（触媒ヒーター250W）		シーズヒーター、(上)1.2kW・(下)1.2kW（触媒ヒーター250W）			
100W相当～3.2kW、13段階：ガラスタッチ式		100W相当～3.0kW、12段階：ガラスタッチ式			
100W相当～2.0kW、10段階：ガラスタッチ式		100W相当～1.6kW、9段階：ガラスタッチ式		300W相当～1.2kW、3段階：ガラスタッチ式	
手動600W相当～1.2kW、3段階：タッチキー式		手動600W相当～1.2kW、3段階：タッチキー式			
● 左・右ヒーター、オーブン		——			
● 左・右・中央ヒーター 4色		● 左・右・中央ヒーター 4色		● 左・右ヒーター 4色　中央ヒーター 1色	
● 左・右ヒーター		● 左・右ヒーター			
● 切・3段階音量調節		● 切・3段階音量調節			
● 光・温度センサー		● 光・温度センサー			
● 左・右ヒーター 残り時間タイマー：最長45分設定 経過時間タイマー：最長45分表示／● 左・右ヒーター（200～800g）		● 左・右ヒーター 残り時間タイマー：最長45分設定 経過時間タイマー：最長45分表示 ／ ● 左・右ヒーター（200～800g）			
● 左・右・中央ヒーター ／ ● 左・右・中央ヒーター		● 左・右ヒーター ／ ● 左・右ヒーター			
● 左・右・中央ヒーター ／ ● 左・右・中央ヒーター		● 左・右・中央ヒーター／● 左・右・中央ヒーター		● 左・右ヒーター ／ ● 左・右ヒーター	
● 6メニュー（魚丸焼き、魚 切身・干物、つけ焼き、貝焼き、ハンバーグ、肉類・野菜）		● 6メニュー（魚丸焼き、切身・干物、つけ焼き、ノンフライ、ハンバーグ、肉・野菜）			
● 3メニュー（から揚げ、フライ、天ぷら）		● （グリルメニューで対応）			
● 3メニュー（肉類、魚 切身・干物、揚げ物温め）		● 3メニュー（肉類、切身・干物、揚げ物温め）			
● 3メニュー（蒸し野菜、ギョウザ、シュウマイ）		——			
● 3メニュー（パン 発酵 焼き、ドーナツ、ロールケーキ）		——			
——		——			
● 3メニュー（魚丸焼き、肉類・野菜、ピザ）		● 3メニュー（魚丸焼き、肉・野菜、ピザ）			
● トースト、10段階オーブン温度設定(140～280℃)、グリル上下		● トースト、10段階オーブン温度設定（140～280℃）、グリル上下			
●		●			
● 独立4か所：IH9時間55分、オーブン30分／IH60分		● 独立4か所：IH9時間55分、オーブン30分／IH60分		● 独立4か所：IH9時間55分、オーブン30分、ラジエント60分 ／ IH60分	
● ／ 3面・そこふけ～る		● ／ 3面・そこふけ～る			
●		●			
——		——			
約35/33/29dB（火力により3段階に変わります。）		約36／33／29dB（火力により3段階に変わります。）			
●		●			
単相200V-5.8kW*3/総消費電力を4.8kW、4.0kWに切替可		単相200V-5.8kW*3/総消費電力を4.8kW、4.0kWに切替可			
単相200V用、250V-30A（接地極付き） 3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m		単相200V用、250V-30A（接地極付き） 3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m			
749×564×233mm（組込み高さ220mm）	599×564×233mm（組込み高さ220mm）	749×560×233mm（組込み高さ220mm）	599×560×233mm（組込み高さ220mm）	749×560×233mm（組込み高さ220mm）	599×560×233mm（組込み高さ220mm）
●ビッグ庫内　280×360×124mm（有効高さ59mm*4）		● ビッグ庫内　280×360×124mm（有効高さ59mm*4）			
約26.5kg	約25.5kg	約25.5kg	約24.5kg	約25.0kg	約24.0kg
●		●		——	
ラク旨グリル、フタ、適温調理クッキングガイド（おすすめレシピ100種類） オーブン調理クッキングガイド（おすすめレシピ220種類）、DVD		ラク旨グリル、適温調理クッキングガイド（おすすめレシピ100種類） オーブン調理クッキングガイド（おすすめレシピ153種類）			

＊1 火力「6」以上は最長1時間まで。便利メニューの「保温」使用時は1時間まで、「煮込み」使用時は2時間まで。＊2 運転音は、一般社団法人 日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社測定（当社標準鍋を使用）。＊3 工場出荷時は5.8kWですが、4.8kWに切り替え可能です。＊4 食材や使用する器は40mm以内でお使いください。○「ラク旨グリル」はオーブン(グリル)庫内専用です。○火力(W)は入力値です。○複数のヒーターやオーブン(グリル)を同時に使う場合は、総消費電力が5.8kW（設置時に4.8kWに切り替えた場合は4.8kW、「節電モード」搭載型式で総消費電力を5.8ｋWから4.8ｋWまたは4.0ｋWに切り替えた場合は、設定した総消費電力）を超えないように自動的に火力を制限します。「ピピピッ」と鳴って火力が上げられないお問い合わせいただくかホームページ上の取扱説明書（http://kadenfan.hitachi.co.jp/manual/）をご覧ください。☆この価格は事業者様向けの使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりません。小売の価格については取扱店にお問い合わせください。○価格にはいずれもキャビネットはおよび消防庁告示に基づき、一般社団法人 日本電機工業会が定めた特定安全IH調理器および設置に関する自主基準に適合しています。（一般社団法人 日本電機工業会ホームページ http://www.jema-net.or.jp/Japanese/ha/shoubou/）

タイプ			3口IH 鉄・ステンレス対応	2口IH 据置 鉄・ステンレス対応		2口IH	
型式			レンジフードファン連動 HT-J7STF(S) シルバー 244,000円☆(税別)	HT-330S シルバー 168,000円☆(税別)	HT-320S シルバー 168,000円☆(税別)	HT-40SA シルバー 168,000円☆(税別)	HT-40A ブラック 158,000円☆(税別)
トッププレート幅			60cm	59cm		45cm	
本体写真				※写真はHT-330S		※写真はHT-40S	
ヒーターの種類	左右IH・中央ヒーター	●オールメタル対応IHヒーター ●鉄・ステンレス対応IHヒーター ●ラジエントヒーター					
	オーブン(グリル)ヒーター		シーズヒーター、(上)1.2kW・(下)1.2kW	シーズヒーター、(上)1.2kW・(下)1.2kW (触媒ヒーター250W)		—	
火力調節	左右ヒーター		100W相当~3.0kW、10段階:タッチキー式	100W相当~3.0kW、12段階		左:100W相当~3.0kW、12段階 右:100W相当~2.0kW、10段階	
	中央ヒーター		100W相当~1.6kW、7段階*1:タッチキー式	—		—	
	オーブン(グリル)		手動600W相当~1.2kW、3段階:タッチキー式	魚焼き手動600W相当~1.2kW、3段階 グルメ手動 600W相当~1.08kW相当、3段階		—	
使いやすい機能	ホワイト液晶メニュー		—	—		—	
	ワイドカラー液晶		—	—		—	
	ワンタッチ火加減操作		—	● 左・右ヒーター		● 左・右ヒーター	
	音声ガイド		—	—		—	
安心設計	光センサー・温度センサー		● 光・温度センサー	—		4温度センサー	
便利な機能	適温調理	卵焼き、炒め物、焼き物/揚げ物(油量)	● 右ヒーター(炒め物・焼き物):残り時間タイマー:最長45分設定 / ● 左ヒーター(200~800g)	— / ● 左右選択(500~800g)		—/● 左ヒーター(500~800g)	
	便利メニュー 湯沸し/炊飯		— / —	● 左右選択 / —		— / —	
	便利メニュー 保温/煮込み		— / ● 中央ヒーター	● 左・右ヒーター / —		— / —	
	オーブン(グリル)調理 ラク旨グリル グリル		● 5メニュー(丸焼き、切身・干物、つけ焼き、肉・野菜、揚げ物温め)	—		—	
	ラク旨グリル ノンフライ		—	—		—	
	ラク旨グリル ヘルシー		—	—		—	
	ラク旨グリル 焼き蒸し(専用フタ)		—	—		—	
	ラク旨グリル パン・菓子(専用フタ)		—	—		—	
	ラク旨グリル 手動		● 魚焼き	—		—	
	オーブン(グリル)調理 網焼きオート		—	● 6メニュー(丸焼き、つけ焼き、切身・干物、ピザ、グラタン、ホイル焼き)		—	
	網焼き手動		—	● 魚焼き、グルメ		—	
	オーブン少量コース		—	—		—	
	タイマー:残り時間*1/経過時間		● 選択1か所:IH9時間、グリル29分 / —	● 選択1か所:IH9時間55分、グリル29分 / —		● 右IH 火力1~5:99分 火力6~10:60分 / —	
クリーン&快適	オーブン(グリル) 脱煙・水なし/お手入れ		—(水なし)/ —	●(水あり)/ —		— / —	
	オーブン(グリル) オートクリーニング・クリーニング		●(クリーニングのみ)	●		—	
	運転音*2 アルミ・銅鍋		—	—		—	
	運転音*2 鉄・ステンレス鍋		約36/33/29dB(火力により3段階に変わります。)	約36dB		約40dB	
オートパワーオフ 待機時の消費電力(0.05W未満)			●	●		●	
電圧、総消費電力/節電モード			単相200V-5.8kW*4/—	単相200V-5.8kW*3/—	単相200V-4.0kW/—	単相200V-4.0kW/—	
プラグ容量、コード			単相200V用、250V-30A(接地極付き)3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m	単相200V用、250V-30A(接地極付き)3芯キャブタイヤコード、長さ0.63m	単相200V用、250V-20A(接地極付き)3芯キャブタイヤコード、長さ0.63m	単相200V用、250V-20A(接地極付き)3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m	
外形寸法(幅×奥行×高さ)			599×560×236mm(組込み高さ220mm)	590×503×180mm(奥行はグリル取っ手部まで含む)		450×520×76mm	
オーブン(グリル)寸法(幅×奥行×高さ)			272×369×111mm(有効高さ55mm*5)	240×360×124mm(有効高さ52mm*4)		—	
質量			約20.5kg	約19.0kg		約8.5kg	
特定安全IH調理器適合品			●	—		—	
付属品			ラク旨グリル	天ぷら鍋		別売の専用天ぷら鍋HT-N40をご使用ください。	

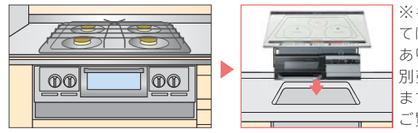
1口IH 鉄・ステンレス対応		
HT-20HBA シルバー 60,000円☆(税別)	HT-14HB シルバー 58,000円☆(税別)	
31cm	31cm	
—		
100W相当~2.0kW、7段階	100W相当~1.4kW、7段階	
—		
—		
—		
—		
—		
—/●(500~800g)		
— / —		
— / —		
—		
—		
—		
—		
—		
—		
—		
—		
—		
—		
● 60分 / —		
— / —		
—		
—		
約49dB	約52dB	
● 待機時の消費電力(0.05W未満)のみ		
単相200V-2.0kW/—	単相100V-1.4kW/—	
単相200V用、250V-15A(接地極付き)3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m	単相100V用、125V-15A(接地極付き)3芯キャブタイヤコード、長さ0.7m	
310×370×96mm		
—		
約4.0kg	約3.5kg	
—		
別売の専用天ぷら鍋HT-N40をご使用ください。		

設置方法

■システムキッチンをご使用の場合

クッキングヒーターをガスオーブンの上部へ併用設置することはできません。

ビルトインタイプに取り替える

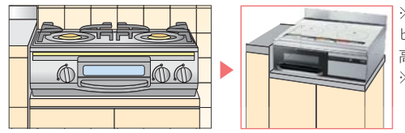


システムキッチンへの設置

※キッチンの高さによってはすき間が出る場合があります。すき間を埋める別売品もご用意しております。詳しくは、P.30をご覧ください。
※イメージ図

■流し台をご使用の場合

ビルトインタイプに据置用ワクを付けて取り替える



※流し台よりIHクッキングヒーターの上面が、45mm高くなります。
※イメージ図

据置用ワク(組み立て式)
HTZ-W60
20,000円★(税別)
外形寸法:幅599×奥行556×高さ225mm
(バックガードの高さを含む295mm)
(価格にはIHクッキングヒーターは含みません。)

トッププレート幅60cmに対応

据置用ワク(組み立て式)
HTZ-W70
25,000円★(税別)
外形寸法:幅749×奥行556×高さ225mm
(バックガードの高さを含む295mm)
(価格にはIHクッキングヒーターは含みません。)

トッププレート幅75cmに対応

据置用ワク(組み立て式)
HTZ-W40
19,000円★(税別)
外形寸法:幅450×奥行530×高さ180mm
(バックガードの高さを含む250mm)
(価格にはIHクッキングヒーターは含みません。)

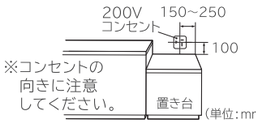
HT-40シリーズに対応

据置タイプに取り替える

■バックガード(カバー兼用)
水はね防止のため、バックガード(別売品)の取り付けをお勧めします。

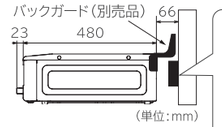
HT-BGK3　5,900円★(税別)
材質はステンレス、本体にネジ止め(20A・30A共用)

■コンセント推奨位置



※コンセントの向きに注意してください。
※極配置が異なるため従来の30Aコンセントには取り付けできません。

■30Aも小型プラグの採用で、狭い所でも施工がしやすくなりました。(HT-330S)



コンパクトになったプラグとコンセントがバックガード(別売品)の下に収まります。

※コンセントは商品には含まれません。

■単相200V専用コンセントの設置

電源には必ず漏電しゃ断器を設けたブレーカー付きの専用回路を設置してください。

■ヒーターは定格電圧200Vですから、接地工事が必要です。

接地工事はD種接地工事を行ってください。クッキングヒーターは電気用品安全法で定められている平常温度上昇試験で各部の温度が95℃となると推定し、システムキッチンのクッキングヒーター近傍の材料はそれに耐えるものを使用してください。ガス事業者に連絡しないでガス工作物(ガス配管、ガスメーター、ガス栓等)を無断で撤去することは、法令により規制されています。事前にガス事業者へ連絡してください。

シーリングプレート

(電源プラグ通し穴の目隠しパーツです。)

HT-SP13
別売品
650円★(税別)
直径:φ130mm/φ25mmの2枚入り(切り目ふさぎシート付き)

*1 中央ヒーターとグリルは同時使用できません。*2 火力「6」以上(HT-J7STFは火力「4」以上)の場合は最長1時間まで。据置タイプの「保温」は5.8kWですが、4.8kWに切り替え可能です。*5 食材や使用する器は40mm以内でお使いください。○「ラク旨グリル」はオーブン(グリル)庫内4.8kW)を超えないように自動的に火力を制限します。「ピピピッ」と鳴って火力が上げられない場合やキーを押してもスタートできない場合は他の説明書(http://kadenfan.hitachi.co.jp/manual/)をご覧ください。☆この価格は事業者様向けの積算見積価格であり、一般消費者様向けの含まれておりません。小売の価格については取扱店にお問い合わせください。★希望小売価格 ○価格にはいずれもキャビネットは含まれません。告示に基づき、一般社団法人 日本電機工業会が定めた特定安全IH調理器および設置に関する自主基準に適合しています。(一般社団法人 日本電機工業会ホームページ http://www.jema-net.or.jp/Japanese/ha/shoubou/)

1時間まで。*3 運転音は、一般社団法人 日本電機工業会自主基準に基づく測定方法による。当社測定(当社標準鍋を使用)。*4 工場出荷時は専用です。○火力(W)は入力値です。○複数のヒーターやグリルを同時に使う場合は、総消費電力が5.8kW(設置時に4.8kWに切り替えた場合はヒーターの火力を下げてから再操作してください。○上記表に掲載されていない型式につきましては、お問い合わせいただくかホームページ上の取扱販売価格を示したものではありません。積算見積価格は本体価格であり、配送・設置調整・部材・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は○医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。○特定安全IH調理器適合品は、総務省消防庁通知および消防庁

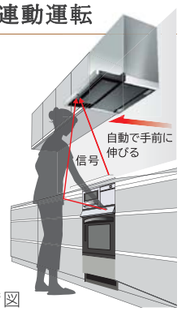
オール電化キッチンシステム「縦ライン」で、快適生活はじめませんか。

キッチンを、使う人にも集まる人にも快適に。安全に配慮した大火力のIHクッキングヒーター。大物調理まで楽しめるビルトイン電気オーブンレンジ。そして、これらの調理機器と連動し、蒸気や煙を吸引するレンジフードファン。縦にそろえた3つの機器のシステム化が、調理をスムーズで快適にします。また、美しく一体感あるデザインは、心地よさをもたらします。「縦ライン」で使い勝手もデザインも統一されたキッチンの新しいスタイルです。

※イメージ図(レンジフードファン:HE-900SA、IHクッキングヒーター:HT-J300XTWF(W)、ビルトイン電気オーブンレンジ:MRO-SK201Sの組み合わせ)

ラクラク 連動運転

IHクッキングヒーターやオーブンレンジと連動して蒸気や煙を吸引



※連動運転のイメージ図

クリーン 蒸気や煙をしっかり捕集

IHクッキングヒーター・ビルトイン電気オーブンレンジ使用時

※イメージ図

IHクッキングヒーターのオーブン(グリル)使用時

※イメージ図

■3つの機器の組み合わせ:対応機種

IHクッキングヒーター

F20T・F10T・F9T・F8T・F8・F7T・G20T・G10T・G9T・G8T・G8・H300T・H200T・H100T・H8T・H8・J300T・J200T・J100T・J8T・J8シリーズのうちレンジフードファン連動機能付きの機種、HT-80FS

レンジフードファン

HE-900SA

ビルトイン電気オーブンレンジ

MRO-SK201S・SK201B

過熱水蒸気 ビルトイン電気オーブンレンジ MRO-SK201シリーズ

3.8kWの大火力で総庫内容量41Lの 熱風循環式ビッグオーブン

大火力だから、予熱(約300℃)まで約9分。肉や魚を高温で調理するので、表面をすばやく焼いてうまみが外に出るのをおさえます。手作りのピザやパンなどもおいしく仕上げます。

ふっくらこんがり本格ピザ

※庫内有効寸法

2段調理

約30cm(12インチ)のピザ2枚

過熱水蒸気・オーブン・レンジ・グリル・スチーム 加熱の組み合わせでヘルシー・おいしい

■過熱水蒸気でヘルシー調理

鶏のハーブ焼き

レンジ + オーブン + 過熱水蒸気 + グリル

■便利な20オートメニュー

グラタン

レンジ + オーブン + グリル

【カロリーカットの目安】鶏のハーブ焼き(1枚約252g)約32%カット　オートメニュー:約382kcal　フライパン調理:約565kcal、鶏のから揚げ(12個約538g)約13%カット　オートメニュー:約987kcal　油で揚げた場合:約1,136kcal(日立調べ)

毎日のことだから 使いやすい操作部&お手入れカンタン

自然な姿勢でカンタン操作

汚れがサッとふける

MRO-SK201S
260,000円☆(税別)
200V シルバー

MRO-SK201B
250,000円☆(税別)
200V ブラック

※写真はMRO-SK1S

100Vタイプ

MRO-SK1S
210,000円☆(税別) シルバー 単相100V

MRO-SK1B
195,000円☆(税別) ブラック 単相100V

■仕様

型式		MRO-SK201S/B	MRO-SK1S/B
電源		単相200V(50-60Hz)20A	単相100V(50-60Hz)
電子レンジ機能	高周波出力	PAM1,000W*3、700W、500W、200W相当、100W相当	PAM1,000W*3、700W、500W、200W相当、100W相当
	消費電力	1,490W(最大)	1,450W(最大)
オーブン機能	消費電力	3,800W(ヒーター3,700W)	1,300W(上・下・熱風ヒーター1,240W)
	温度調節	発酵(40)、100~250、280、300℃*4	発酵(40)、100~210、250℃*5
グリル機能	消費電力	2,600W(上ヒーター2,500W)	1,270W(上ヒーター1,240W)
外形寸法(幅×奥行×高さ)		596×541×625mm*6	598×510×625mm*6
加熱室有効寸法(幅×奥行×高さ)		415×380×246mm	325×370×210mm
総庫内容量		41L	30L
質量		約46kg	約40kg
プラグ容量		単相200V用、250V-20A	単相100V用、125V-15A

レンジフードファン

調理するとき電動オーブン。ふだんはスッキリ収納。

■仕様

電源:100V(50-60Hz)　質量:30kg

本体寸法(幅×高さ×奥行<収納時>)
898×513×625<375>mm

運転モード	消費電力(W)	風量(m³/h)	運転音(dB)
グリル	90	600	37
強	85	550	35
標準	75	400	32
弱	50	230	20
常時	48	140	25

HE-900SA
210,000円☆(税別)

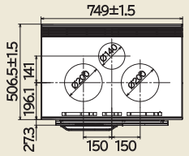
※「常時」モードはフードを収納したまま運転できます。※消費電力、風量、運転音は、日本工業規格(JIS C 9603)の規定に基づき測定したものです。※写真は別売品の前幕板*2と横幕板*2を組み合わせています。商品本体の他に幕板・面材取付金具などの部材が必要になります。詳しくは、換気扇のカタログをご覧ください。※長期使用製品安全表示制度の対象商品です。

＊1 整流板とは、フード内部の吸気口の面積を狭くし、吸気スピードを速くすることで蒸気や煙を効率よく捕集する板のこと。＊2 別売品 前幕板 VP-SAMAK 調理のあたため等の限定したメニューのみ働きます。＊4 280℃・300℃の温度での運転時間は5分間です。その後は自動的に250℃に切り替わります。〇実際の調理を想定したイメージ写真を使っています。☆この価格は事業者様向けの積算見積価格であり、一般消費者様向けの販売価格をいません。小売の価格については取扱店にお問い合わせください。 ★ 希望小売価格　〇説明用に「表示部」を点灯させています。〇価格にはいずれも35,000円★(税別)、別売品 横幕板 VP-SAYMAK 25,000円★(税別) ＊3 ワイドPAM1,000Wは短時間高出力機能で最大3分間です。オートます。＊5 250℃の温度での運転時間は5分間です。その後は自動的に210℃に切り替わります。＊6 高さの変更については、P.30をご覧くだ示したものではありません。積算見積価格は本体価格であり、配送・設置調整・部材・アース・工事・使用済み商品の引き取り等の費用は含まれておりキャビネットは含まれません。〇医療用ペースメーカーをお使いの方は、専門医師とよくご相談の上、お使いください。(IHクッキングヒーター)

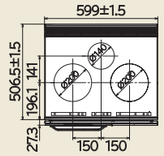
ビルトインタイプ IHクッキングヒーター　（単位：mm）

平面図

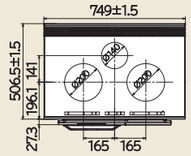
HT-J300XTWF　HT-J200XTWF
HT-J300HTWF　HT-J200HTWF



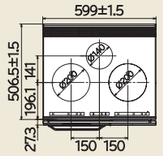
HT-J300XTF　HT-J200XTF
HT-J300HTF　HT-J200HTF



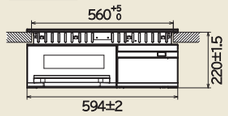
HT-J100XTWF
HT-J100HTWF



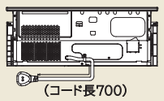
HT-J100XTF
HT-J100HTF



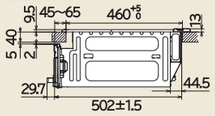
正面図



背面図



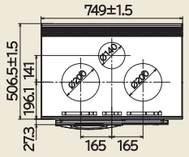
側面図



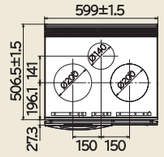
※正面図・背面図はトッププレート幅60cmの機種です。

平面図

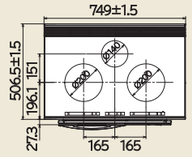
HT-J8STWF　HT-J8STW



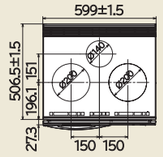
HT-J8STF　HT-J8ST



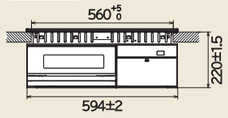
HT-J8SWF　HT-J8SW



HT-J8SF　HT-J8S　HT-J8K

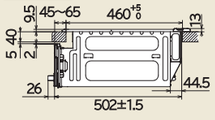


正面図



背面図

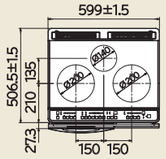
側面図



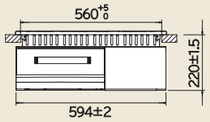
※正面図・背面図はトッププレート幅60cmの機種です。

平面図

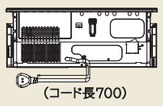
HT-J7STF



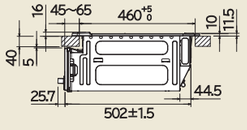
正面図



背面図

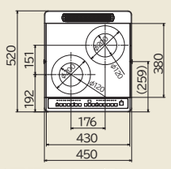


側面図



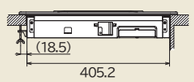
平面図

HT-40SA
HT-40A



※平面図の直径は
ガラスパターンを示します。

正面図

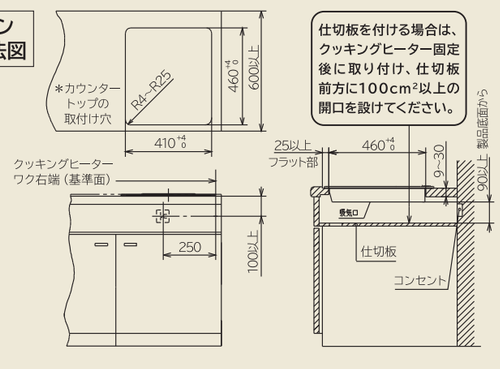


※製品固定金具付き

背面図

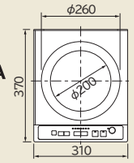
側面図

キッチン加工寸法図



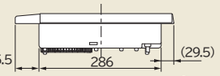
平面図

HT-14HB
HT-20HBA

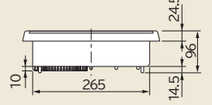


※平面図の直径は
ガラスパターンを示します。

側面図



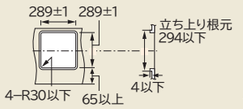
正面図



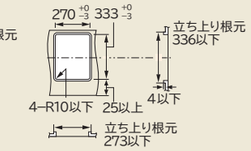
※製品固定金具付き

キッチン加工寸法図

■正方形の取付け穴



■長方形の取付け穴

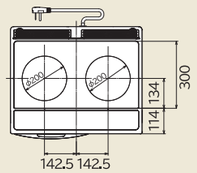


※1口ラジエントヒーター、シーズヒーターとのお取替えができます。また、操作部が本体とは別に付いている機種からのお取替えの場合、残った開口部には、別売の操作部カバーをご使用ください。HT-FC1(縦90×横125×厚さ2mm)700円★(税別)　HT-FC2(縦60×横240×厚さ2mm)700円★(税別)

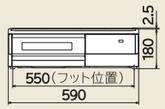
据置タイプ IHクッキングヒーター　（単位：mm）

平面図

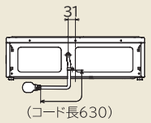
HT-330S
HT-320S



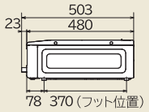
正面図



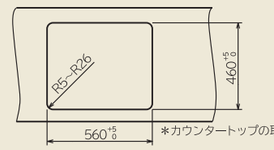
背面図

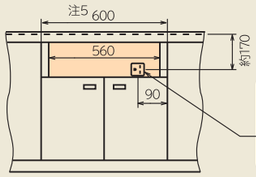


側面図

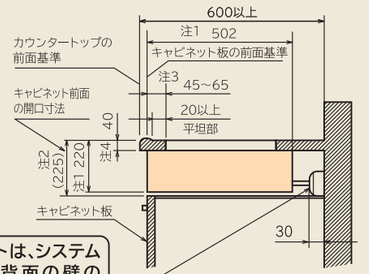


システムキッチン加工寸法図　（単位：mm）





コンセントは、システムキッチン背面の壁のこの位置に、しっかりと取り付けてください。



※ ▭ 部分への突起は不可。

注1 この寸法は製品寸法ですので、この部分への突起物がないようにしてください。
注2 標準仕様でキャビネット前面の開口寸法は225mm対応となっておりますので、開口寸法が240mm以上ですき間が生じた場合は、別売の下ルーバーをご使用ください。
注3 この寸法はカウンタートップの穴位置の基準を示し、この範囲であれば設置できます。
注4 カウンタートップの厚みは、40mmを基準としていますので、厚さが30mmの場合には、別売の上ルーバーをご使用ください。厚さが40mm以上のときは、上ルーバーが接触するので設置できません。　注5 この寸法は、キャビネット前面の開口寸法で奥行20mmまで必要な空間です。

下ルーバー　別売品

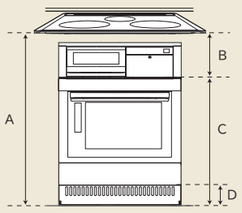
型式	HT-D4GS(シルバー) HT-D4G(ブラック) (すき間50mm対応用)	HT-D4GS30(シルバー) HT-D4G30(ブラック) (すき間30mm対応用)	HT-D4GS20(シルバー) HT-D4G20(ブラック) (すき間20mm対応用)
	2,700円★(税別)		
外形寸法	幅596×奥行20×高さ88mm	幅596×奥行20×高さ68mm	幅596×奥行20×高さ58mm
注2の寸法	270mm	250mm	240mm

上ルーバー　別売品

型式	HT-D4ES(シルバー) HT-D4E(ブラック) (高さ10mm)
	1,800円★(税別)
外形寸法	幅598×奥行20×高さ10mm
注4の寸法	30mm

ビルトイン電気オーブンレンジと IHクッキングヒーターの組み合わせ高さ

200Vビルトイン電気オーブンレンジ
MRO-SK201S
MRO-SK201B



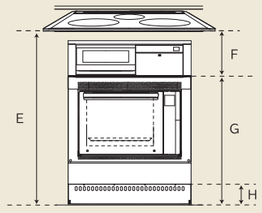
A　システムキッチンの高さ
(組み合わせ高さ寸法)
800~910mm注6

B　IHクッキングヒースペース
225mm

C　本体の高さ注7寸法
575~635mm
出荷時625mm

D　ケコミ高さ注8寸法
57~117mm
(ケコミ奥行 40~60mm)

100Vビルトイン電気オーブンレンジ
MRO-SK1S
MRO-SK1B



E　システムキッチンの高さ
(組み合わせ高さ寸法)
800~900mm注9

F　IHクッキングヒースペース
225mm

G　本体の高さ注7寸法
580~645mm
出荷時625mm

H　ケコミ高さ注10寸法
55~120mm

注6 870~910mmの場合は、別売の調整脚セットMRZ-H1(20,000円★(税別))を組み合わせてご使用ください。注7 高さは側面の取付ネジを調節することで変更できます(5mm間隔で調節できます)。注8 ケコミ高さは、収納ふたの取付ネジを調節することで変更できます。本体の高さにより調節してください。注9 900mmの場合は、別売の下ルーバー(30mm)を組み合わせてご使用ください。注10 ケコミ高さは、Cカバークミ裏面の取付ネジを調節することで変更できます。本体の高さにより調節してください。★希望小売価格

IHクッキングヒーターの電気代の目安

標準的な4名家族世帯にて、朝・昼・夕食時に標準的なメニューでIHクッキングヒーターを使用した場合の1か月の電気代は約1,020円(税込)です。(一般社団法人 日本電機工業会・IH調理器技術委員会調べ)電力目安料金は、公益社団法人 全国家庭電気製品 公正取引協議会「新電力料金目安単価」から27円/kWh(税込)として算出。<2014年7月28日現在>